



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAVUÇLU PİLAV

8 kişilik Gerekli malzeme:

500 gr havuç,

2 soğan

3 çorba kaşığı margarin

500 gr pirinç,

300 gr kıyma

1 çorba kaşığı salça

1 su bardağı sıcak su

1 çay bardağı haşlanmış bezelye

Tuz karabiber

1 Havucu soyup yıkayın, küçük küpler halinde doğrayın.

2 Soğanları ince kıyın. 1 çorba kaşığı margarini eritip soğanları pembeleştirdikten sonra kıymayı ilave edip kavurun. Doğranmış havuç ve salçayı ekleyip birkaç kez daha karıştırın. Sıcak su, tuz ve karabiber ekleyip havuçlar pişene dek kaynatın.

3 Pirinci ılık suda bekletin. Soğuk su ile yıkayıp süzün. 2 çorba kaşığı margarini eritip pirinçleri ekleyin ve sürekli karıştırarak kavurun. Pirinçler tane tane olunca hazırladığınız kıymalı karışımı ilave edin.

4 Üzerini iki parmak geçecek kadar sıcak su ekleyip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Bezelyeyi ilave edip kısık ateşte 5-10 dakika demlendirin ve ateşten alın. 10-15 dakika dinlendirip servis yapın.