



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 adet havuç
100 gr şamfıstığı
50 gr kuş üzümü
Tuz
3 su bardağı et suyu
2 fincan sıvıyağ

Kuş üzümünü ılık suda biraz bekletin. Havuçları kazıyın ve kaynar suda 5 dakika haşlayın. Havucu rendeleyin ve ardından kuşüzümü ve şamfıstığıyla beraber kızartın. Bu arada yağda sade pişirdiğiniz pilavı iyice demlenmesi için dinlendirin. Demlenmiş pilava hazırladığınız karışımı ekleyin ve sıcak servis yapın.