



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PİLAV

Pirinç 1 kg
Sıcak et suyu 2 lt
Havuç 300 gr
Kuşbaşı tavuk eti 1/2 kg
Kuş üzümü 3 çorba kaşığı
Dereotu
Tuz
Karabiber

Havuçları yıkayıp küçük küpler şeklinde doğrayın. Bir tencerede yağı kızdırın. İçine havucu, tavuk etini ekleyip kavurun. Ardından yıkayıp pirinci ekleyin. Birkaç dakika karıştırarak kavurduktan sonra su ve yeterince tuz ilave edin. Suyunu çekene kadar pişirin, 15 dakika kadar dinlendirin, dereotuyla süsleyip servis yapın.

[ML® Havuçlu Bulgur Pilavı için tıklayın](#)