



HAVUÇLU PİLAV

2 adet havuç
2 bardak pirinç
100 gr tereyağı
1 adet kesme şeker
1 çay kaşığı tuz
1 adet tavuk bulyon

Pirinç bir saat önceden sıcak tuzlu suya konarak bekletilir. Diğer taraftan havuç rendelenir ve eritilen tereyağının içinde kavrulur. Bekletilen pirinç süzildükten sonra teflon tencerede kavrulmuş havuçların içine konulur. Üstüne tuz, şeker, bulyon eklenir ve 5 dakika daha kavrulur. 2 bardak su eklenerek kısık ateşte pişirilir. Tahmini pişme süresi 10-12 dakikadır. En az on dakika da altı kapatılarak demlenmelidir.

[ML® Mor Havuçlu Pilav için tıklayın](#)
[ML® Mor Havuçlu Pilav Videosu](#)



Fotoğraf "can siper" tarafından gönderildi. 14.11.2016