



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 orta boy havuç
4 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı su veya et suyu Tuz

Pirinci ayıklayıp güzelce yıkayın. Havuçların kabuklarını kazıyıp rendenin iri tarafıyla rendeleyin. Pilav tenceresinde yağı eritip pirinci ve havuç rendelerini, yeterince tuz ilâvesiyle 8-10 dakika kadar kavurun. Üzerine 3 su bardağı sıcak et suyunu veya suyu ilâve edip kısık ateşte pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin. Beş dakikada bir karıştırarak pilavı 20 dakika kadar dinlendirin.
