



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HALAMIN HAVUÇLU PİLAVI

3 adet orta boy havuç
1 adet ufak kuru soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı pirinç
4,5 su bardağı su ya da et suyu
Tuz

İnce kıyılmış soğan sıvı yağda pembeleştirilir. Üzerine kibrit çöpü şeklinde doğranmış havuç atılır ve adeta kuru bir hal alana kadar kavrulur. Üzerine suda bekletmeden, yıkanmış ve süzölmüş pirinç atılır. 5 dakika kadar kavurduktan sonra tereyağı tuz ve et suyu katılır. Tencerenin kapağı kapatılır. 10 dakika sonra ateş kısılır, 10 dakika daha pişirilir. Tencere ile kapak arasına kağıt havlu kapatılır. Yarım saat dinlendirilir. Karıştırılır ve servise sunulur.