



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU PİLAV

1 su bardağı pirinç
2 adet havuç
1 adet soğan
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı sıcak su
Yarım demet dereotu
Tuz
Karabiber

Havucu halka halka doğrayın. Teflon tencerede zeytinyağıyla birlikte dolmalık fıstığı, rendelenmiş soğanı, havucu ve pirinci beş dakika kavurun. Üzerine sıcak su ekleyin. Tuzu, karabiberi ilave edin ve karıştırın. Önce harlı ateşte pişirin. Fokurdamaya başladığında kısık ateşte 10-15 dakika daha pişirin. Ocaktan indirmeye yakın ince kıyılmış dereotunu döküp iyice karıştırın.