



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU PİLAV

- 1 su bardağı pirinç
- 1 adet havuç
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı kuşüzümü
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 tatlı kaşığı sıvıyağ
- 1 tutam safran

Pirinçler iyice yıkanıp, süzgeçte yarım saat iyice kurutulur. Havuçlar küp küp doğranır. Tereyağ ve sıvı yağ kızdırılır. Sırası ile dolmalık fıstıklar, pirinç, havuç ve kuş üzümü tencereye konularak kavrulur. Safran kullanılacaksa sıcak pilav yapmakta kullanılacak sıcak suya atılıp bekletilir. 1 bardak sıcak su ilave edilir. Gıda boyası kullanılacaksa kapak kapatılmadan hemen önce konulur. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
