



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU PİLAV

20 Gr Sana Klasik
1,5 Su Bardağı sıcak su
1 Su Bardağı pirinç
1 Adet soğan
1 Adet havuç rendelenmiş

Pirincin üzerine sıcak su ve tuz ekleyip 20 dakika bekletin. Soğanı küp şeklinde doğrayıp ayçiçeği yağında pembeleşinceye kadar kavurun. yağını ekleyip eritin ve havuçları ekleyin ve 1-2 dakika kavurun. Pirinçleri yıkayıp süzdükten sonra tencereye aktarın. 1-2 dakika kavurup sıcak suyu ekleyin. Tuz, karabiber ilave edip tencerenin kapağını kapatarak pilav suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp demlenmeye bırakın. İçine kıyılmış dereotu ekleyip karıştırdıktan sonra servis yapın.