



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PİLAV

20 Gr Sana Klasik
1 Su Bardağı piriñç
1 Adet rendelenmiş havuç
1,5 Su Bardağı sıcak su
10 Dal kıyılmış dereotu
1 Çay Kaşığı tuz
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Yemek Kaşığı ayçiçek yağı
1 Adet soğan

Soğanı küp şeklinde doğrayıp ayçiçeğı yağında pembeleşinceye kadar kavurun. Sanayağını ekleyip eritin ve havuçları ekleyin ve 1-2 dakika kavurun. Piriñçleri 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.
