



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAVUÇLU PİLAV (ŞANLIURFA)

2 su bardağı pirinç  
250-300 Gr. kuşbası dana eti  
1 bas soğan  
1-2 adet julyen doğranmış havuç  
sıvı yağ ve tereyağı  
yeterince tuz  
2+½ su bardağı su

Öncelikle pirinçlerimizi sıcak ve tuzlu suda 1 saat kadar bekletelim. Bu tabii pirincine göre değişir siz kendi kullandığınız pirinç nasılsa ona göre yapın. Kuşbasi etlerimizi tencereye alıp biraz su ekleyerek, kendi suyunu da salıp çekene kadar kısık ateşte yumuşayınca kadar pisirelim. Etler yumuşadıktan sonra biraz sıvı yağ ve tereyağı ekleyelim. Ardından havuçlarımızı ekleyip biraz kavuralım, sonra kup kup doğradığımız soğanı da ekleyip biraz daha kavuralım. Pirincimizi ekleyip biraz daha kavurduktan sonra, suyumuzu ve tuzumuzu ekleyip pismeye bırakalım. Suyunu çektikten sonra pilavımızı dinlendirip servis yapalım.