



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU SAFRANLI AŞ

- 1 kase safran
- 1 kase doğranmış havuç
- 2 su bardağı pirinç
- 4 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı tuz ve reyhan
- 1 tutam doğranmış dere otu
- 1 kase ceviz
- 2 su bardağı su

Tencerede margarini eritiyoruz ıslattığımız pirinci koyup biraz kavuruyoruz içine doğranmış havuç ilave edip karıştırıyoruz ardından safran tuz ve reyhan ekliyoruz son olarak dere otu ekleyip 2 bardak su koyup suyunu çekinceye kadar pişiriyoruz.