



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU SAFRANLI PİLAV

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çok Az tuz
- 1 Tutam dereotu
- 3 Su Bardağı pirinç
- 1 Su Bardağı ceviz
- 1 Su Bardağı et suyu
- 2 Adet havuc
- 1 Tutam safran

Pirinci iyice yıkayıp süzuyoruz. Tencerede sana klasik yağı eritip pirinci kavuruyoruz. Rendelenmiş havuçları ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Safranı suyla karıştırarak eritiyoruz. Tencereye et suyu safran ve suyu ekliyoruz. Cevizi ilave ediyoruz. Tuzunu da atarak kapağı kapatıyoruz. Pişmeye bırakıyoruz. Pişen pilava dere otunu ekleyip karıştırıyoruz. Servis ediyoruz.