



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU VE KARNABAHARLI PİLAV

2 su bardağı un
2 adet yumurta
4 yemek kaşığı süt
3 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı pirinç
2 adet havuç
2 su bardağı karnabahar
Karabiber
Tuz

Doğranmış ve ayıklanmış karnabahar tuzlu 1 bardak suda 10 dakika birarada haşlanır. 2 bardak pirinç bol tuzlu suda 10 dakika haşlanır, süzülür ve soğuk su ile yıkanıp bekletilir. 2 bardak un, yumurta, tuz, süt ve sana yağı karıştırılarak sert bir hamur haline getirilir. Hamur, kalınca açıp bir parmak kalınlığında uzun şeritler halinde kesilir. Pilav tencere sana yağıyla bolca yağlanır. Tencereye şeritler sepet örgüsü gibi, bir alttan bir üstten geçirilerek tencereye yerleştirilir. Sebzeler, haşlanmış pirinç, sana yağı, tuz ve karabiberi ilave edilir. Tencereden sarkan hamurlar içe katlanır ve fırında 45 dakika pişirilerek tencere ters çevrilip servis yapılır