



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARNABAHAH PİLAVI

1 adet küçük boy karnabahar
2 adet soğan
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı köri
2 yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet ceviz içi

Karnabahar, rondoda pilavlık bulgur boyutunda çekilir. Zeytinyağı koyulan tavada, rengi hafif dönene kadar kavrulur. Soğan, sarımsak rondoda çekilir ve karnabahara eklenir. Köri ilave edilir. Soğanlar orta ateşte pişirilir. Ceviz çekildikten sonra içine ya da servis edilirken üzerine koyulur.
