



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABAHAH PİLAVI

Zeytinyağı 3 yemek kaşığı
Sarımsak 2 diş
Kuru soğan 1 adet
Kırık ceviz 1/2 su bardağı
Karnabahar 1 ufak boy
Sıcak su 1 çay bardağı
Kekik 1/2 çay kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Karabiber 1/4 çay kaşığı
Dereotu 10 dal

Bir tencerenin içine yağı, ince ince kesilmiş olan soğan ve sarımsakları ekleyip kavurun. Ardından içine kırık ceviz ve robottan geçirilmiş karnabaharları ekleyip kavurmaya devam edin. Daha sonra içine suyu, baharatları ve dereotunu ekleyip. Suyunu çekince ocaktan alıp servis edebilirsiniz.

