



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZ AYAĞI OTLU YARMA PİLAVI

2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı boncuk yarma
2 adet havuç
Bir tutam kazayağı otu
2 çay kaşığı tuz

2 su bardağı boncuk yarmayı sıcak suda biraz bekletin. 2 yemek kaşığı tereyağında sıcak suda bekletip süzdüğünüz boncuk yarmaları 1-2 dakika kavurun. İçine 4 su bardağı su ve 2 çay kaşığı tuz ekleyip pişmeye bırakın. Pilavın tam inmesine yakın Rendelenmiş havucu ve küçük doğranmış kaz ayağı otunu ilave edin. Pilav pişince dinlendirin.
