



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ PİLAVI

300 gram margarin
1/2 adet orta boy mor lahanası
1 adet boy havuç
1 adet portakalın suyu
1 yemek kaşığı sirke
1,5 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1/2 çay bardağı kuş üzümü

Geniş bir kaba lahanaları ince ince kıyın. Lahanaların üzerine havuç ve portakalın kabuğunu rendeleyin. Daha sonra portakalın suyu, sirke ve sana kase yağı ekleyin ve oarak karıştırın. Karışımı 10 dakika beklettikten sonra, bir tencereye yağı koyun ve eritin. Kızaran yağa karışımı dökün ve 2 dakika kadar yağda çevirin. Karışımdayken ölmeye başladığında pirinci, tuzu ve karabiberi ilave edin, 2-3 dakika daha karıştırın. Son olarak suyu ve kuş üzümünü, pirinçlere ekleyin ve kısık ateşte suyu çekilene kadar pişirin.