



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 havuç
1 soğan
1 portakal
100 gram kavurma
3 diş sarımsak
3 su bardağı su
1 kırmızıbiber
Yer fıstığı
Maydanoz

Tencerede tereyağını eritin üzerine çok ince rendelenmiş havuçları ekleyip tereyağında kavurun. Yağın rengi sarıya dönünce içine pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin. Pirinçlerin içine rendelenmiş soğanı, sarımsakları ekleyip suyunu verin. Kapağı kapalı olarak 20 dakika kadar pişirin. Közlenmiş kırmızıbiberi çok ince kıyıp pilavın içinde harmanlayın. Kavurmayı bir tavanın içinde iyi kıyıp karıştırın içine dilimlenmiş portakalı kıyılmış maydanozu ve yer fıstığını ilave edin, pilavın üzerine ilave ederek karıştırın. Sıcak olarak ikram edin.