



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KNORR TAVUK SUYU'NA HAVUÇLU & BADEMLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 adet Knorr Tavuk Suyu
3 su bardağı (600 ml) su
4 yemek kaşığı Sana margarin
2 adet havuç (küp küp doğranmış)
1 tatlı kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı kuru üzüm
½ su bardağı file badem
Çekilmiş karabiber
Üzeri için:
½ demet maydanoz kıyılmış

Tencereye 3 yemek kaşığı Sana margarinini koyup kızdırın. İçine yıkanmış pirinçleri ve doğranmış havucu koyup 5 dakika tüm malzemeyi kavurun.

Daha sonra içine Knorr Tavuk Suyu'nu ekleyip karıştırın.

En son olarak içine, kuru üzümü, tarçını ve çekilmiş karabiberi ve 3 su bardağı suyu koyup karıştırın. Bir taşım kaynattıktan sonra altını kısıp, pirinçler göz göz oluncaya kadar tencerenin kapağı kapalı olarak pişirip demlendirin.

Pilav pişerken küçük bir tavada file bademleri, kalan 1 yemek kaşığı Sana margarinile kavurun.

Demlenmiş pilavı kaşıkla hafifçe karıştırıp havalandırdıktan sonra üzerini kavrulmuş file badem ve kıyılmış maydanoz ile süsleyip sıcak olarak servis edin.