



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU İNCİRLİ MAYDANOZLU PİLAV

- 2 bardak piring
- 2 tane havuç
- 10 tane kuru incir
- 2 bardak et suyu
- 2 bardak su
- 1 kaşık tuz -karabiber
- 3 kaşık sana margarin
- 1 fincan sıvı yağ
- 1 demet maydanoz

Pirinçleri ve incirleri sıcak suda yıkayıp süzeliyim havuçları dilimleyip sana margarin ve sıvı yağı tencereye alalım pirinci ve incirleri kavurup üzerine havuçları katıp karıştıralım etsuyu ve su ekleyip tuz kara biber katalım altını kısip pişirelim suyunu çeken pilavı dinlenmeye alalım maydanozumuzu incecik kıyalım pilavımızı servis ederken içine katıp servis edelim

