



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOR HAVUÇ PİLAVI

Ahmet Budak

125 gram yağsız kuşbaşı et
1 su bardağı baldo pirinç
2 orta boy mor havuç
2 çay kaşığı tuz
2,5 su bardağı su
60 gram tereyağı
1 küçük kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı narekşisi
1 paket Maggi et bulyon

Önce etimizi hızlı ateşte kavurup suyunu uçuruyoruz. Suyu ucan etimize tereyağımızı ekleyip beraber güzelce kavuruyoruz. Kavrulan ete küp şeklinde doğradığımız havuçlarımızı , sarımsağımızı ve soğanımızı ekleyip 10 dakika da beraber kavuruyoruz. Kavrulan malzemelerimizin üzerine iki buçuk bardak su koyup 10 dakika hızlı ateşte pişmeye bırakıyoruz. Kaynayan suyumuzda güzelce yıkadığımız pirincimizi ekleyip önce 10 dakika hızlı ateşte pişiriyoruz. Tuzumuzu ve et bulyonumuzu ekleyip ateşi yavasa alıyoruz. Nar ekşimizi ekleyip hafifçe karıştırıyoruz ve kısık ateşte 10 dakika pişmeye bırakıyoruz. Ara ara karıştırmaz isek dibi tutabilir çünkü narekşisi sıcaklığın etkisiyle tabana yapışabilir. 5 dakika sonra altını kapatım 15 dakika dinlenmeye bırakıyoruz.