



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOR HAVUÇLU PİLAV

Yarım kilo mor havuç
1 kilo pilavlık pirinç
2 adet soğan
2-3 diş sarımsak
200 gram tereyağı
400 gram kıyma (koyun)
Tuz
1 tatlı kaşığı kuru nane

Pirinç, tuzlu ılık suda ıslatılır, en az yarım saat bekletilir.
Soğan ve sarımsak ince kıyılır, tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur.
Üzerine; soyulmuş ve kuşbaşıdan daha ufak doğranmış mor havuçlar eklenir.
10 dakika kadar çevrilir, daha sonra kıyma katılır; kıyma suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir.
Suda bekleyen pirinç, süzgece çıkarılır ve akan bol suda yıkanır.
Pirinçler, havuçlu karışıma ilave edilir, birkaç dakika çevirdikten sonra tuz ve su eklenir, kapak kapatılır.
Kaynamaya başlayınca ocak kısılır, 12 dakika pişirilir.
Ateşi kapatmadan hemen önce kuru nane serpilir.
Kapakla tencere arasına emici bir kâğıt konur, yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda dikkatlice karıştırılarak sıcak servis edilir.

