



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARLI PİLAV

2 adet nar
2 su bardağı pirinç
4 su bardağı su
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet havuç
1 adet soğan
Yarım demet dereotu
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çay bardağı sıvı yağ
Tarçın, tuz ve karabiber

Öncelikle pilavı haşlamak için tencereye suyu, şekeri, pirinci koyun. Üzerinde yağı döküp kapağını kapatıp pişirmeye başlayın. Yaklaşık 25 dakika sonra suyunu çekmiş olacaktır. Bu arada büyük bir tavaya sıvı yağ döküp önce havuç soğanı sote edip, aynı boy doğranmış sebzeleri 10 dakika kızartıp hazırlamış olun. Pilav suyunu çekince bu sebzeleri içine ekleyip harmanlayın. Nar tanelerini, baharatları ekleyip pilavı hazırlayın. Servis tabağına alıp üzerine bol nar tanelerini yeniden ekleyip servis yapın.