



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PASTIRMALI PİLAV

- 1 su bardağı pirinç
- 2,5 su bardağı su
- 1 adet soğan
- 6 dilim pastırma
- 1 adet havuç
- 1 tutam şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Rendelenmiş soğanı ve ikiye bölünmüş havucu, üzerine biraz su ilave ederek kaynatın. Kaynayan sudan havuçları alıp şeker, tuz ve pirinci koyun. Ara sıra karıştırarak 20 dakika pişirin. Suyu azalırsa biraz su ilave edin. (Bildiğimiz pilavdan biraz daha fazla olması lazım.) Üzerine az pişmiş pastırmaları ekleyerek sıcak servis yapın.