



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞARK YOLU PİLAVI

100 Gr Sana Klasik
2 Bardak PİRİNÇ
3,5 Bardak KAYNAR SU
1 Çay Bardağı bezelye
1 Avuç dereotu
1 Adet havuç

Pirinçlerimizi iyice yıkayıp kaynamış su içinde 25 dakika bekletiyoruz. Havuçlarımızı küçük küpler halinde doğruyoruz. Ayrı bir tencerede bezelye ve doğranmış havuçlarımızı haşlıyoruz. Pirincimizi yıkayıp kevgirde süzuyoruz. Tenceremizde SANA MARGARİNİ kızdırıp üzerine pirinçleri koyup kavuruyoruz. Haşlayıp süzdüğümüz bezelye ve havuçları ekliyoruz. İnce kıyılmış dereotunu da ilave ediyoruz. Suyumuzu da döküp tuzumu ekerek tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte pişiriyoruz. Pilavımız olunca demlenmesi için bırakıyoruz.