



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA SİRKEİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1/2 su bardağı elma sirkesi
2 bardak tavuk suyu veya su
3 kahve fincanı tereyağı
1 soğan
1 havuç
1 çorba kaşığı zeytinyağı
tuz
karabiber

Tereyağı eritilerek soğan rendelenir ve kavrulur. Ayıklanmış ve yıkanmış pirinçde içine atılarak biraz çevirerek kavrulur. Tavuk suyu veya su ile sirke de tencereye dökülerek pilâv pişirilir. Bu sırada, havucun üstü kazınır ve yıkanır, yine dilimlere doğranır. Zeytinyağı kızdırılarak havuç içine atılır ve tavada kızartılır. Pilâv da pişip demlenince kepçe ile sıkıştırılır ve servis tabağına süslü olarak oturtulur. Kızarmış havuçla etrafı süslenir. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Elma sirkesi yerine çeyrek bardak üzüm ya da limon sirkesi de kullanılabilir.
