



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOFRANIN GÜNEŞİ

- 4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Adet havuç (rendelenmiş)
- 2 Su Bardağı baldo pirinç
- 2 Tatlı Kaşığı safran
- 3 Su Bardağı Kaynar Su (tavuk suyu da olabilir)

Rendelenmiş havuçları tenceye alıp sana yağ ile 1 dakikayı geçmeyecek kadar hafifçe kavuruyoruz ve ardından yıkayıp süzdüğümüz pirinçleri de ekliyoruz. Pirinçler iyice saydamlaşana kadar kavuruyoruz. Kaynamış suyun içine safran ve tuzu ekleyip yavaşca pilav tenceresine aktarıyoruz. Pilav göz göz oluncaya kadar pişirip 5-10 dakika demlendirdikten sonra servis yapabiliriz.