



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI PİLAV

<https://www.sabah.com.tr>

1 orba kaşığı tarçın  
2 su bardađı pirinç  
100 gram tereyađı  
1 adet küp dođranmıř havuç  
'er adet küp doğranmış kırmızı ve sarı biber  
3,5 su bardağı sıcak sebze suyu  
Tuz

Pirini yıkayıp, sıcak suda 10 dakika dinlendirin. Suyunu süzdürüp, tereyağında kavurun. Haşlanmış havuç, kırmızı-sarı biber ve sebze suyunu ekleyip kısık ateşte 10 dakika pişirin. Tuz ekleyip, ocaktan alın. Tencerenin kapağı kapalı olarak 20 dakika dinlendirin. zerine tarçın serpip, pilavı yavaş hareketlerle karıştırın ve sıcak servis yapın.

