



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU HAVUÇLU PİLAV

1/2 kg tavuk göğsü (kuşbaşı doğranmış)

2 bardak pirinç

1 adet soğan (küçük)

2 adet havuç

3 bardak su

1 bardak zeytinyağı

Soğanları bol sıvıyağda kavurup, tavuk etlerini ilave edin. 5-10 dk kavurun. Havuçları rendeleyin.(uzun uzun) onları da yemeğe ilave edin iyice kavurun, yarım bardak su ile pişirin. Sonra pirinci katın. En son suyu, karabiberi ekleyin ve üzeri açık bir şekilde pirinçler dağılmasın diye harlı ateşte pişirin. Suyunu çekmeye yakın üzerini kapatıp, kısık ateşte pişirin. Piştikten sonra tercih ettiğiniz baharatlarla karıştırabilirsiniz.
