



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE NANELİ KARAÇAM PİLAVI

1 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı pirinç
2 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 adet kesme şeker
1 su bardağı bezelye
1 su bardağı havuç
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
Birkaç dal taze nane
Tuz

Pirinç tuzlu sıcak suda 1 saat bekletilir. Daha sonra yıkanıp suyu süzülür. Bir tencereye 2 su bardağı et suyu margarin alınır. Tuz, şeker ve limon suyu eklenir. Kaynayınca pirinç ilave edilip, karıştırılır. 20 dakika kısık ateşte pişirilir. Bezelye ve küçük doğranmış havuç haşlanır. Dereotu, maydanoz ve nane ince kırılır. Bütün malzeme pilavla karıştırılıp servis yapılır.