



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURUNCU PİLAV

Galya Çıkvaşgılı

- 1 Su Bardağı Pirinç
- 1.5 Su Bardağı Kaynamış Su
- 1 Adet Küçük Soğan
- 10 Gr. Tereyağı
- 1 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
- 1/2 Çay Kaşığı Tozşeker
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Adet Havuç

Bir bardak pirinci derin bir kapa koyalım. İyice yıkayıp süzelim. Bir tencerede tereyağını eritem, içine sıvıyağını da katalım. Öte yanda bir soğanı yemeklik olarak küçük küçük doğrayalım. Havucumuzu rendeleyelim. Tenceredeki yağa önce soğanı ekleyelim ve biraz öldürelim. Ardından da rendelenmiş havucu ve yarım çay kaşığı şekeri de katıp çevirelim. Havuçların rengi dönmeye başlayınca yıkayıp süzdüğümüz pirinci de tencereye katalım. 1-2 dakika kavuralım. 1 buçuk bardak kaynamış suyu da katalım, tuzumuzu ekleyip kısık ateşte 20 dakika pişirelim. 20 dakikanın sonunda ateşi kapatalım. Tencerenin kapağını açıp üzerine bir bez veya kağıt havlu örtelim, kapağı kapatın demlenmeye bırakalım. 10 dakika sonra pilav servise hazır.
