



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI HAVUÇLU PİLAV

1 su bardağı pirinç  
2 adet havuç  
1 adet soğan  
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
2 su bardağı sıcak su  
Yarım demet dereotu  
Tuz, karabiber

Havucu halka halka doğrayın. Teflon tencerede zeytinyağıyla birlikte dolmalık fıstığı, rendelenmiş soğanı, havucu ve pirinci 5 dakika kavurun. Üzerine sıcak su ekleyin. Tuzu, karabiberi ilave edin ve karıştırın. Önce harlı ateşte pişirin. Fokurdamaya başladığında kısık ateşte 10-15 dakika daha pişirin. Ocaktan indirmeye yakın ince kıyılmış dereotunu döküp iyice karıştırın.