

Havuculu Pilav

Malzemeler

2 Su Bardagi Pirinc

Sivi Yag

3 Su Bardagi Su

2 Tane Havuc

1 Tane Tavuk Suyu Tablet

Yeterince Tuz

Karabiber

Konserve bezelye

Yapilisi

Ilk olarak pirincler sicak suda yarim saate yakin bekletilir.

Havucdari soyarak ince ince yada kucuk kupler seklinde dograyabilirsiniz.

Tencereye yag konulur.

Islatilmis olan pirinc yikanir.

Dogranmis havucla birlikte 7-10 dk. kadar kavrulur.

Tavuk suyu tableti kaynar su ve tuz eklenir.

Kapagi kapatilip, kaynamaya birakilir.

Fokurdamaya baslayinca ocak kisilir.

Uzerine bezelyeler eklenir.

Suyunu cekince ocaktan alinir ve 15- 20 dk. kadar dinlenmeye birakilir.

servise hazır.

Afiyet olsun...