

## Havuçlu Cevizli Pilav: (4-6 kişilik )



### Malzemeler :

- 100 gr (3 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 2 su bardağı pirinç (yarım saat evvelden sıcak tuzlu su ile ıslatılmış)
- 3.5 su bardağı su veya et suyu
- 200 gr. (1 su bardağı) rendelenmiş havuç
- 2 yemek kaşığı doğranmış dereotu
- 100 gr. (1 su bardağı) ceviz
- 1.5 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

**Teremyağ**'ımızı eritip rendelenmiş havuçlarımızı kavuruyoruz. 1-2 dk. sonra sıcak su ile ıslatılmış ve iyice yıkanmış pirinçlerimizi içine ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Ölçülü sıcak suyumuzu ekleyip tuzunu ve karabiberini de ilave edip kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. Pilav suyunu tamamen çektikten sonra demlenme aşmasında iri doğranmış ceviz ve dereotumuzu ekleyip altını kapatıyoruz.10 dk bekledikten sonra servis edebiliriz.

### Püf Noktası:

Havuçla beraber içine minicik doğrayarak ekleyeceğimiz kuru domates pilavımıza son derece güzel bir lezzet katacaktır. İstersek kuru domatesle beraber bir diş sarımsak da ekleyerek aromasını yoğunlaştırabiliriz.

