# MOR HAVUÇLU PİLAV

2 adet mor havuç
150 gr kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
2 diş sarımsak
2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru nane
3 su bardağı su

# İlk işlem olarak pirinç tuzlu, ılık suya ıslatılır. En az yarım saat bekletilir.
# Soğan ve sarımsak ince kıyılır, tereyağında pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine soyulmuş ve kuşbaşından daha ufak doğranmış mor havuçlar eklenir, 10 dakika kadar çevrilir.
# Daha sonra kıyma katılır, suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir.
# Suda bekleyen pirinç, süzgece çıkarılır ve akan bol suda yıkanır. Havuçlu karışıma ilave edilir.
# Bir kaç dakika çevirdikten sonra tuz ve su eklenir, kapak kapatılır. Kaynamaya başlayınca ocak kısılır, 12 dakika pişirilir.
# Ateşi kapatmadan hemen önce kuru nane serpilir. Kapakla tencere arasına emici bir kağıt konur, yarım saat dinlendirilir.
# Süre sonunda dikkatlice karıştırarak sıcak servis edilir.

Not: Mor Havuçlu Pilav Antakya (Hatay) yöresinde bilinen bir tariftir. Mor Havuç Kapuskası da denir. Nane ile birlikte nar ekşisi de kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1684 | Adı: Mor Havuçlu Pilav | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 11:26