



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ YAZ PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
1 adet havuç
1 adet kabak
1 çay bardağı bezelye
1 çay bardağı Antep fıstığı
1 çay bardağı mısır

Tencerede pirinçleri tereyağında 3 dakika kadar kavurun. Üzerine suyunu verip 20 dakika pişirin. Diğer bir taraftan fıstıklar küçük bir tavada kavurup bir kenara alın. Tavaya rendelenmiş soğanı, irice doğramış havuçları, kabakları ve bezelyeleri de üzerine ekleyip karıştırın. Üzerine az miktarda su koyup 15 dakika kadar pişirin. Suyunu çeken etlerin üzerine baharatları ekleyip harmanlayın. Servis yapmadan önce, mısır tanelerini, fıstıkları, sebzeleri pilavın içine ekleyip karıştırın. Hepsini harmanlayın istenirse dereotu ekleyip sıcak olarak servis yapın.