



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLAV

2 su bardağı pilavlık pirinç
1 kabak
Yarım demet dereotu
10 taze soğan sapı
3 domates
1 orba kaşığı sıvıyağ
1 orba kaşığı margarin
5 orba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Pirinci yıkayıp tuzlu suda haşlayın. Kabağı temizleyip küp küp doğrayın. Domatesleri soyup doğrayın. Taze soğan saplarını ve dereotunu yıkayıp kıyın. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Sıvıyağı tavada kızdırıp kabağı kavurun. Dereotu ve soğanı ekleyip birkaç kez karıştırdıktan sonra ateşten alın. Karışımın 3 orba kaşığı kadarını süsleme için ayırın. Fırın kalıbını yağlayın. Pirinci süzüp eritilmiş margarin, rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve karabiber ilave edin. iyice karıştırıp iki ayrı tabağına paylaştırın. Birine kabaklı karışımı ilave edip harmanlayın. Sade pirinci kalıba alıp kaşıkla düzeltin. Üzerine domatesi yayıp kabaklı pirinci ekleyin ve fırında pişirin. Servis tabağına ters çevirerek kalıptan çıkarın. Ayırdığınız kabaklı karışımla süsleyin.