



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
1 havuç
1 kabak
1 çay bardağı çiğ bezelye
1 çay bardağı Antepfıstığı
1 çay kaşığı tuz
Tarçın, yenibahar, karabiber

Pirinci tereyağında 3 dakika kadar kavurun. Üzerine suyunu verip 20 dakika pişirin. Diğer taraftan fıstıkları küçük bir tavada kavurup bir kenara alın. Tavada rendelenmiş soğanı çevirin, üzerine küçük doğranmış havucu, kabağı, bezelyeyi ekleyip karıştırın. Az miktarda su koyup 15 dakika kadar pişirin, baharatı ekleyin. Fıstıkları, sebzeli karışımı pilava ekleyin. Harmanlayıp isterseniz dereotu ekleyin, sofraya getirin.