



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLAV

3 adet havuç
3 su bardağı pirin
2 su bardağı bezelye
100 gr. tereyağı
4/5 su bardağı tavuk suyu
1 demet dereotu
toz şeker
tuz

Havuçları ayıklayıp küp şeklinde doğrayın. Pirinçleri ayıklayıp yıkayın. Tereyağında havuçlar yumuşayana kadar kavurun. Pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin. Pirinçler kaşıktan ayrılma kıvamına gelince bezelyeleri ekleyin. Tavuk suyunu kata. Tuz ve bir tutam töz şekerle tatlandırıp kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Dereotunu yıkayın ve ince ince kıyın. Pilava karıştırıp servise sunun.

[ML® Mahmudiye için tıklayın](#)



Fotoğraf "b&b" tarafından gönderildi. 17.05.2019