



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 adet kayısı
1 çay bardağı badem
1 çay bardağı bezelye
3 adet taze soğan
Yarım demet maydanoz

Öncelikle bir tencereye 3,5 su bardağı su koyup kaynatın. İçine bezelye, tuz ve pirinçleri ekleyip haşlayın. Daha sonra süzüp bir kaba aktarın. Kiyılmış maydanoz, taze soğan ve kayısıları da pilavın içine ekleyip harmanlayın. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.

