



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BAHARATLI PİLAV

- 5 adet domates
 - 8 adet biber
 - 1 adet iri kuru soğan
 - 500 gr. pirinç
 - 2 adet tavuk bulyon
 - 1 yemek kaşığı limon tuzu
 - 1 yemek kaşığı pul biber
 - 1 yemek kaşığı karabiber
 - 1 tatlı kaşığı kimyon
 - 2 yemek kaşığı nane (nane önemli)
 - 1 yemek kaşığı domates salçası
- Yağ kısmını size bırakıyorum ama ben sıvı yağ ile yaparım (çiçek yağı ile)

Öncelikle soğanları doğrayıp biraz kavurup biberleri halka halka doğrayıp birlikte biraz kavurun. Sonra domatesleri atıp suyunu bırakana kadar pişirin daha sonra pirinçleri ekleyip biraz öyle çevirin sonra salçasını ve baharatlarını ekleyin. Daha sonra suyunu döküp (sıcak su) bulyonları atın ve suyunu çekene kadar pişirin yalnız tavsiyem çok olmasa da biraz ıslak olmasıdır pilavın.

