



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLAV

- 1 çay bardağı pirinç
- 1 tane tavuk budu
- 3-4 tane karabiber
- 3-4 tane top yenibahar
- 1 yemek kaşığı iç bakla
- 1 yemek kaşığı bezelye
- 1 yemek kaşığı şam fıstığı
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 5-6 dal dereotu
- 1 tane küçük kuru soğan

Tavuk haşlanır, didiklenir, parçalanmış yenibahar ve karabiber eklenir. Küp doğranmış soğan tereyağında kavrulur. İç bakla yarı haşlanır. Kabuğu soyulur. Bezelye de yarı haşlanır. İç bakla, bezelye ve tavuk soğanın üzerine eklenir. Süzölmüş pirinçler de eklenir. 1,5 çay bardağı kaynar tavuk suyu eklenir. Pişirilir, doğranmış dereotu eklenir ve demlendirilir.

Üç çeşit pilav dinlendikten sonra, servis tabağına 1 küçük kase safranlı pilav alınır. Ters çevrilir. Aynı şekilde domatesli pilavdan alınır, ters çevrilir. Sebzeli pilavdan da alınır. Ters çevrilir. Domatesli pilav kiraz domates ile, safranlı pilav haşlanmış nohut ile, sebzeli pilav haşlanmış bezelye ile süslenir. Üzüm hoşafı ile servis yapılır.

[ML® Semizli Pilav için tıklayın](#)



Fotoğraf "gölcen yılmaz" tarafından gönderildi. 15.02.2018