



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLAV

Malzemeler 4 kişilik:

10 adet taze fasulye

Yarım su bardağı bezelye

1 adet kabak

1 adet domates

2 diş sarımsak

Yarım çorba kaşığı zeytinyağı

2 su bardağı pirinç

1 çorba kaşığı tereyağı

2,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı fesleğen

Tuz

Taze fasulyeyi ve 1 adet kabağı incecik doğrayın. Domatesin kabuklarını dikkatlice soyup, küp biçiminde doğrayın. Sarımsakları incecik kıyın. Zeytinyağında sebzeleri karıştırarak sote edin. Tencereyi ocaktan alıp, kenarda bekletin. 1 tatlı kaşığı fesleğeni üzerine gezdirin. Pirinçleri yıkayıp, 5-10 dakika sıcak suda bekletin. Sonra suyunu süzün. Tereyağını tavada eritin. Pirinçleri ekleyin. Suyu ve tuzu katın. Tencerenin kapağını kapatıp, pirinç suyunu çekene kadar pişirin. Önceden sote edilmiş sebzeyi ekleyip, iyice karıştırıp sıcak olarak servis yapın.
