



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
1 çay bardağı bezelye
10 adet taze fasulye
2 dal taze soğan
1 çay kaşığı tuz
2 adet havuç
2 adet kabak
1 soğan

Doğranmış kabakları, havuçları ve rendelenmiş soğanları tereyağında kavurun. Pirinçleri ekleyip 3 dakika daha kavurduktan sonra suyunu verin ve 20 dakika pişirin. Doğranmış taze soğanı içine ekleyip karıştırın. Haşlanmış bezelyeyi de demlenirken içine ekleyip 10 dakika demlenmeye bırakın. Suyunu çeken etlerin üzerine baharatları ekleyip harmanlayın. Servis yapmadan önce kıyılmış maydanoz ya da dereotunu pilavın içine ekleyip karıştırın. Hepsini harmanlayıp sıcak olarak servis yapın.