



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ YUNAN PİLAVI

[Sahrap Soysal](#)

Malzemeler

- 2 su bardağı lüks baldo pirinç
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 adet kırmızı dolmalık biber (ince uzun olanları tercih edin)
- 2 adet ince çarliston biber
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 çay kaşığı kuru kekik, toz köri
- 3 su bardağı sıcak et yada tavuk suyu
- 1 su bardağı konserve bezelye (veya haşlanmış taze bezelye)

Yapılışı

Pirinci sıcak ve tuzlu suda 30 dakika ıslatıp bekletin. Soğanları yemeklik incecik, sarımsakları ise pirinç tanesi gibi dilimleyin. Kırmızı ve yeşil biberin saplarını kesip atın, tohumlarını temizledikten sonra uzunlamasına kalem şeklinde dilimleyin. Sonrada tavla zarı kadar ufak küp küp doğrayın. Öte yandan bezelyelerin suyunu süzdürüp hazır bekletin. Şimdi geniş bir pilav tenceresine (yanmaz, yapışmaz yüzeyli) zeytinyağını koyup, orta ısıda ateşte kızdırın. Soğan ve sarımsakları ekleyip karıştırarak 3-4 dakika daha kavurun. Biberleri, tuz karabiber, kekik ve köriyi katıp yine karıştırarak 3-4 dakika daha kavurun. Pirinci yıkayıp süzün ve tencereye aktarın. Pirinçleri de 2-3 dakika tüm malzemelerle karıştırarak kavurduktan sonra sıcak et yada tavuk suyunu tencereye aktarın. (Yada sıcak su ve tavuk tablet kullanın). Bezelyeyi de ilave edip birkaç kere karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. Orta ısıda ateşte pilav kaynayıp suyunu çekip göz göz oluncaya dek pişirin. Pilav suyunu çekince altını iyice kısıp 5 dakika daha pişirip ocaktan alın. En az 30 dakika demlendirip dinlendirin. Hafif karıştırarak sıcak servise sunun.