



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ SEBZE PİLAVI

2 bardak pirinç
3 bardak su
1 bardak bezelye
1.5 bardak badem
1 adet havuç
1 adet kırmızı biber
3 yemek kaşığı Ravika Zeytinyağı
Maydanoz
1 tatlı kaşığı tarçın
Tuz, Karabiber

Pilavın yapılacağı tencereye zeytinyağını koyup kızdırın. İçine pirinç, bezelye, kırmızı biber ve havucu koyup 5 dakika kavurun. Kavrulan malzemenin içine, tarçın, karabiber ve 3 su bardağı suyu koyup kaynayana kadar karıştırın. Daha sonra tencerenin altını kısıp pirinçler göz göz oluncaya kadar pişirin. Bu arada bir tavada bademleri zeytinyağında kavurun. Hazırladığınız pilavı kaşıkla hafifçe karıştırıp havalandırdıktan sonra üzerini kavrulmuş bademleri ve kıyılmış maydanozu ekleyip sıcak olarak servis edin.

