



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR PİLAVI

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana zeytinyağlı margarin
- 2 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı bezelye
- 2 adet kabak
- 1 adet pırasa
- 3 diş sarımsak
- ½ demet dereotu
- ½ demet taze nane = 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 3 adet taze soğan
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı

1. Kabakların kabuklarını kazıyıp halka halka doğrayın.
2. Pırasaları, sarımsakları, taze soğanları, taze naneyi ve dereotunu ayrı ayrı ayıklayıp kuyun.
3. Yayvan bir tencerede Sana zeytinyağlı margarini kızdırıp içine kıyılmış pırasaları ilave edip kavurun.
4. Pırasalar sönünce içine soğuk su ile bir süzgeçten nişastası gidene kadar yıkadığınız pirinci ve az tuz ilave edip pirinçlerin göbekleri beyazlaşana kadar kavurun.
5. Daha sonra içine bezelyeyi, kıyılmış taze soğanları ve sarımsakları ekleyip pişirmeye devam edin.
6. Sebzeler hafifçe pişmeye başlayınca içine kekiği, kıyılmış taze naneyi, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Kaşığın sırtı ile pirinçleri düzeltin.
7. Sebzeli pirincin üzerine önceden halka halka kestiğiniz kabakları dizin.
8. En son olarak üzerine kıyılmış dereotunu ve taze soğanları serpip sebzeleri yerinden oynatmadan yavaşça suyunu ekleyin.
9. Tencerenin kapağını hiç açmadan kısık ateşte pirinçler göz göz olana kadar pişirip demlendirin.
10. Demlenen pilavı hafifçe karıştırıp taze nane veya dereotu yaprakları ile süsleyip servis edin.

[ML® Bahar Pilavı için tıklayın](#)