



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR PİLAVI

1,5 su bardağı pirinc
2,5 su bardağı su
1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
1/2 demet dereotu ince kıyılmış)
taze nane (ince kıyılmış)
1 adet kuru soğan
2 adet domates (rendelenmiş)
2 corba kasığı zeytinyağı

1 adet soğanı zeytinyağında kavurun, rendelenmiş domatesi ve soya sosunu ilave edin, kaynayınca, 2 bardak su ilave edin, su kaynadıktan sonra, iyice yıkanmış pirinci, ince ince kıyılmış maydanoz, dereotu ve taze naneyi de ilave edin, önce 5 dakika yüksek ateşte, kaynasın, sonra çok hafif ateşte 15 dakika daha pişirin, altını kapatın, 5 ~10 dakika demlendikten sonra servis yapın.