



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAHAR PİLAVI

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
1 adet havuç
1 adet kabak
1 çay bardağı çiğ bezelye
1 çay bardağı kıyılmış mantar
1 çay kaşığı tuz
Tarçın, yenibahar, karabiber
Yarım demet dereotu

Pirinçleri tereyağında 3 dakika kadar kavurun. Üzerine suyunu verip 20 dakika pişirin. Diğer bir taraftan fıstıkları küçük bir tavada kavurup bir kenara alın. Rendelenmiş soğanı, irice doğramış havuçları, mantarları, kabakları ve bezelyeleri üzerine ekleyip karıştırın. Üzerine az miktarda su koyup 15 dakika kadar pişirin. Suyunu çeken etlerin üzerine baharatları ilave edip harmanlayın. Servis yapmadan önce kıyılmış dereotunu, sebzeleri pilavın içine ekleyip karıştırın. Hepsini harmanlayıp sıcak olarak servis yapın.