



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYALI SEBZELİ PİLAV

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana zeytinyağlı margarin
- 2 su bardağı pirinç
- 2 adet pırasa
- 2 adet kabak
- 1 adet havuç
- 3 diş sarımsak
- ½ demet taze nane
- ½ demet dereotu
- 3 adet taze soğan
- 3 su bardağı su
- 1,5 su bardağı barbunya= 3 su bardağı haşlanmış barbunya
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Kabak ve havuçların kabuklarını kazıyıp rendeleyin.
2. Pırasaları, taze soğanları, dereotunu, taze naneyi ve sarımsakları ayrı ayrı ayıklayıp kıyın.
3. Yayvan bir tencerede Sana zeytinyağlı margarini kızdırıp içine kıyılmış pırasaları ilave edip kavurun.
4. Pırasalar kavrulmaya başlayınca içine rende havuçları, soğuk su ile yıkadığınız pirinçleri ve az tuz ilave edip pirinçlerin göbekleri beyazlamaya başlayıncaya kadar kavurun.
5. Daha sonra içine rende kabak, kıyılmış sarımsağı, haşlanmış barbunyalı, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın.
6. En son olarak içine kalan tuzu, karabiberi, kıyılmış taze soğanları, dereotunu, taze naneyi ve suyu ekleyip tencerenin kapağını hiç açmadan kısık ateşte pirinçler göz göz olana kadar pişirip demlendirin.
7. Demlenen pilavı servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.