



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİLİ PİLAV

4-5 kişilik
2 su bardağı pirinç
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 adet orta boy soğan
125 gram brokoli
1 adet orta boy haşlanmış havuç
3 çorba kaşığı mısır konservesi
2,5 su bardağı sıcak tavuk suyu veya su
Tuz

2 su bardağı pirinci ılık tuzlu suda yarım saat bekletelim. Brokolileri dallara ayıralım. Haşlanmış havucu doğrayıp kaseye koyalım. Bu arada tencereye sıvıyağın yarısını alıp, küp doğranmış soğanı pembeleşene dek kavuralım. Üzerine 3 çorba kaşığı mısır konservesini ekleyelim. Küçük dallara ayırdığımız brokolileri tencereye ilave edelim. Yemeği birkaç kez çevirdikten sonra tencereyi ateşten alalım. Pirinçleri tuzlu sudan çıkarıp, nişastası gidene dek yıkayıp suyunu süzdürelim. Bir tencereye kalan sıvıyağı aktarıp pirinçleri, şeffaflaşana dek kavuralım. Brokolilerin bulunduğu tencereye haşlanmış havuçları yayalım. Üzerine kavrulmuş pirinçleri yayalım. Sıcak tavuk suyuna tuz ilave edip, tencerenin kenarından (sebzelerin ve pirinçlerin dağılmamasına dikkat ederek) yavaşça dökelim. Ağır ateşte, pirinçler suyunu çekene dek hiç karıştırmadan pişirelim. Piştikten sonra ateşten alıp, pilavı yarım saat kadar demlendirelim. Sonrasında tencereyi düz bir servis tabağına ters çevirerek çıkaralım. Servis yapalım.