



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BAHÇE PİLAVI

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Kase Tereyağı
- 2 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı su
- ½ kutu Sana Crème Bonjour Fesleğenli & Cevizli Peynirli Sandviç Sürme
- 2 adet havuç
- 1 su bardağı mısır
- 2 adet Çarliston biber
- ½ demet dereotu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Tencerede 3yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağı kızdırıp içine rendelediğimiz havucu, kıyılmış çarlistonu ve yıkanmış pirinci koyup, az tuz ilave ettikten sonra kavurun.
2. Daha sonra içine ½ kutu Sana Crème Bonjour Fesleğenli Cevizli Peynirli Sandviç Sürme yi, mısırı, kıyılmış dereotunu, tuz ve karabiber ve suyu koyup karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını hiç açmadan, pirinçler göz göz olana kadar kısık ateşte pişirip demlendirdikten sonra sıcak olarak servis edin.
3. Arzu ederseniz, kızarttığınız tavukları pilavın üstüne koyup, sıcak olarak servis edin.