



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ (KUBBECİK) PİLAV

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Kase Tereyağlı Margarin
- 2 su bardağı pilavlık pirinç
- ½ kutu Sana Crème Bonjour fesleğenli & cevizli peynirli sandviç sürme
- 2 adet havuç
- 1 su bardağı mısır
- ½ su bardağı bezelye
- 3 adet köz biber
- ½ demet dereotu
- 3 su bardağı su
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Tencerenin içinde bol su kaynatıp havuçları ve bezelyeleri haşlayın. Haşlanmış havuçları tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.
2. Köz biberleri şeritler halinde kesin.
3. Dereotunu ayıklayıp kıyın.
4. Yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini: iyice kızdırıp içine bir süzgecin içinde nişastası gidene kadar soğuk su ile yıkadığınız pirinci ve az tuz ilave edip pirinçlerin göbekleri saydamlaşana kadar karıştırarak kavurun.
5. Daha sonra içine mısır, doğranmış köz biberleri ve havuçları, bezelyeyi, kalan tuz ve karabiberi ve Sana Crème Bonjour fesleğenli&cevizli peynirli sandviç sürmeyi ilave edip karıştırın.
6. En son olarak kıyılmış dereotunu ve suyu ekleyip karıştırdıktan sonra kısık ateşte tencerenin kapağını hiç açmadan pirinçler göz göz olana kadar pişirip demlendirin.
7. Porsiyonluk kâseleri sıcak su ile ıslatıp içlerine ayırdığınız köz biberlerden koyun. Üzerine demlenen pilavdan koyup kaşığın sırtı ile bastırıp, servis tabağına ters çevirip sıcak olarak servis edin.