



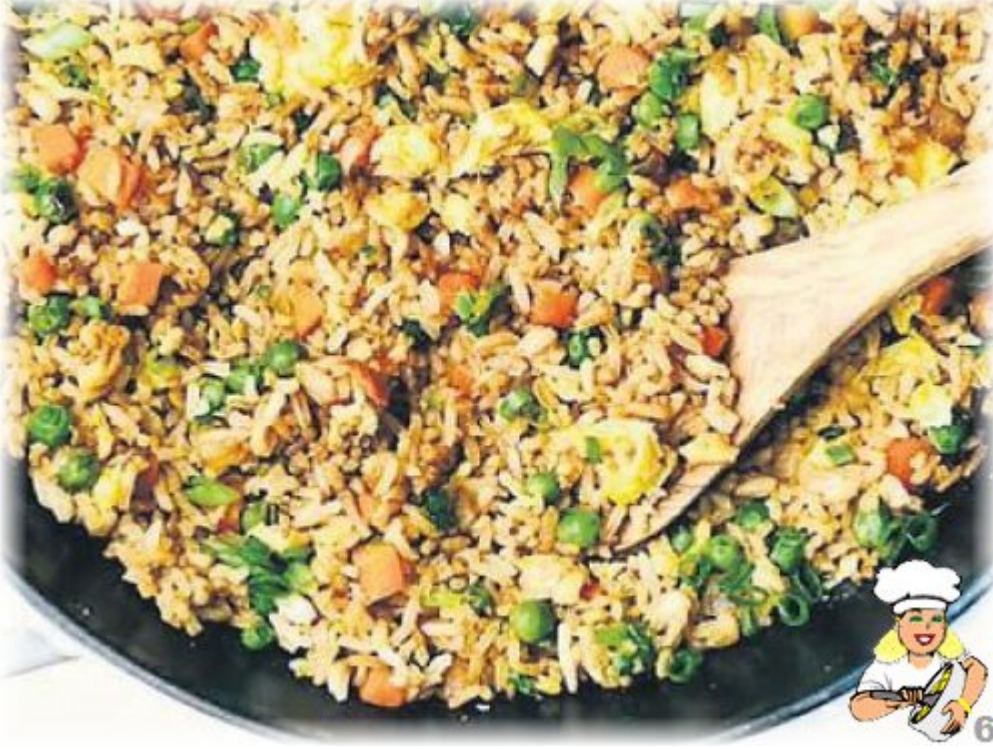
Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİN PİLAVI

- 2 su bardağı pirinç
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı bezelye
- 1 demet taze soğan
- 2 adet havuç
- 1 kase salatalık turşusu
- 2.5 su bardağı su
- 1 demet dereotu
- 1 adet limon
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı

Zeytinyağını tencereye koyun. Pirinci ve soğuk suyu ekleyerek 20 dakika süreyle pişirin. Sebzeleri çok ince olarak doğrayın. Limon suyunu, doğranmış salatalık turşusunu, zeytinyağını ve sebzeleri demlenen pilavla karıştırıp ılık veya soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.06.2022