



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTLU PİLAV

2 bardak pirinç
4 çorba kaşığı zeytinyağı
8 adet kiraz domates
1 adet havuç
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
2.5 su bardağı su
Bir miktar dereotu

Pirinci yıkayıp, suyunu süzün. 1 adet havucu rendeleyin. Kırmızı ve yeşil biberi incecik kıyın. Kiraz domatesleri ikiye bölün. Tavaya zeytinyağını koyun. Sebzeleri yağda soteleyin. Pirinci ekleyin. Karıştırıp, sıcak su ilave edin. Tuzunu katın. Tencerenin kapağını kapatıp, pirinç suyunu çekene kadar pişirin. Dereotunu incecik kıyın. Pilavı ocaktan alınca, dereotunu ekleyin, iyice karıştırın. Ilık olarak servis yapın.