



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GARNİTÜR SEBZELİ PİLAV

Malzeme:

- 2 su bardağı Bizim Baldo Pirinç
- 4 çorba kaşığı Bizim Mısırozü Yağı
- 30 gr Teremyağ
- 1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 kase mısır
- 1 çay bardağı bezelye
- 1 adet Kırmızı dolmalık biber
- 2 çorba kaşığı dereotu

Pirinçleri yıkayın. 2 çay kaşığı tuz ilave edilmiş sıcak suda, su soğuyuncaya kadar bekletin ve bol suda yıkayıp süzün. Havuç ve patatesin kabuklarını soyduktan sonra zar şeklinde doğrayın. Kırmızıbiberin çekirdeklerini temizleyip aynı şekilde doğrayın. Tüm sebzeleri küçük bir tavada 2 çorba kaşığı mısırozü yağında yumuşayana dek kavurun. Teremyağı ile kalan mısırozü yağın tavadaki kızdırın. Pirinci ekleyip sürekli karıştırarak 5 dakika kadar kavurun. 1 bardak sıcak suda eritilmiş tavuk bulyon ve kalan suyu ekleyin. Birkaç taşım kaynayıncaya önceden kavurmuş olduğunuz garnitür sebze karışımını ilave edin. Kısık ateşte suyunu çekene dek pişirin. Pilavı ocaktan alın ve kıyılmış dereotu ekleyip harmanladıktan sonra 10 dakika kadar demlenmeye bırakın. Sıcak servis yapın.