



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ PİLAV

- 2 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ veya tereyağı
- 1 büyük soğan, ince doğranmış
- 1 su bardağı bezelye (donmuş veya taze)
- 1 su bardağı havuç, küp şeklinde doğranmış
- 1/2 su bardağı mısır taneleri (donmuş veya taze)
- 4 su bardağı sıcak su veya tavuk suyu (tercihe bağlı)
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber (isteğe bağlı)
- Birkaç dal taze soğan veya maydanoz (süsleme için)

Pirinci önceden bir süzgeçte iyice yıkayın ve suyunun süzülmesine izin verin.

Geniş tabanlı bir pilav tenceresinde sıvı yağı veya tereyağını eritin. İnce doğranmış soğanı ekleyin ve soğanlar pembeleşene kadar kavurun.

Bezelye, havuç ve mısırı ekleyin. Sebzeleri birkaç dakika karıştırarak kavurun.

Yıkamış pirinci ekleyin ve pirinçlerin yağ ile kaplanmasını sağlamak için birkaç dakika karıştırın.

Sıcak suyu veya tavuk suyunu ekleyin. Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin. Karışımı karıştırın.

Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte pirinçler suyunu çekip pilav kıvamına gelene kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Pişirdikten sonra, tencerenin kapağını açmayın ve pilavın demlenmesi için 10-15 dakika bekleyin.

Demlendikten sonra pilavı bir servis tabağına alın. Üzerine taze soğan veya maydanoz ile süsleyebilirsiniz.

