



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GARNİTÜRLÜ PİLAV

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Adet patates
- 2 Su Bardağı ayıklanmış bezelye
- 2 Adet havuç
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 3 Su Bardağı pirinç
- 6 Su Bardağı su

Havuç ve patatesleri soyup çok küçük küpler halinde doğrayalım. Bezelyeleri ve tuzu ekleyip 10 – 15 dakika yumuşayana kadar haşlayalım. Bu arada sana klasik margarini tencereye koyup yıkadığımız pirinçleri ilave ederek kavuralım ve üzerine 6 bardak sıcak suyu ekleyip normal pirinç pilavı şeklinde pişirmeye başlayalım. Pilavımız suyunu çekmeden 5 dakika önce haşlayıp süzdüğümüz garnitürlerimizi de ilave edip, pilav suyunu çekince ateşten indirilelim. 15 – 20 dakika kadar demlenmesini sağlayıp sıcak olarak servis edelim.