



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GARNİTÜRLÜ PİLAV

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Bardağı bezelye
- 1 Yemek Kaşığı sıvı yağ
- 1 Çay Bardağı pirinç
- 2 Çay Bardağı su
- 1 Adet havuç
- 1 Adet kırmızı biber

Tencereye sıvı yağı koyup altını yakın. Küçük, küp şeklinde doğradığınız havucu ısınmış yağda 3-4 dk soteleyin. Ardından küçük doğranmış kırmızı biberi ekleyip 2 dk daha çevirin. Yıkanmış pirinci ve Sana'yı ekleyin. Sana eriyene kadar pirinci kavurun. Suyunu ve tuzunu ekleyin. Kaynayınca altını kısıp pişmeye bırakın. Suyunu tam çekmeden bezelyeyi ekleyip, kapağını kapatın. Suyunu çekince altını kapatıp 5 dk dinlendirin.