



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GARNİTÜRLÜ YAZ PİLAVI

4 su bardağı su,
2 su bardağı pirinç
yarım demet dereotu
yarım demet maydanoz
1 kutu konserve garnitür
yarım su bardağı konserve mısır
1 çorba kaşığı zeytinyağı
tuz ve arzu edilen baharatlar
Süslemek için:
Marul yaprakları

4 su bardağı suyu tencereye boşaltıp kaynatın. Kaynayınca içine tuz ve yıkanmış pirinci ekleyin. Pirinçler şişinceye dek 10 dakika haşlayın. Bu arada dereotunu ve maydanozu ince ince doğrayın. Konserve garnitürün suyunu süzdürüp sudan gezdirek garnitürü yıkayın. Pirinçlerin suyunu süzüp bir kapda garnitürle karıştırın. Üzerine konserve mısırı doğranmış dereotunu ve maydanozu ekleyin. Zeytinyağını ve baharatları da ilave edip karıştırın. Marul yapraklarıyla süslenmiş servis tabağına garnitürlü pilavı koyun. Ilık veya soğuk servis yapabilirsiniz.