



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜVEÇTE SEBZELİ PİLAV

3 su bardağı pirinç  
1 adet soğan  
2 adet havuç  
1 su bardağı bezelye  
2 çorba kaşığı bezelye  
2 çorba kaşığı kuşüzümü  
2 adet defne yaprağı  
2 adet domates  
1 su bardağı et suyu  
2 çorba kaşığı tereyağı tuz  
100 gr kaşarpeyniri

Güvecimizin içine tereyağını koyup üzerine iri doğranmış kuru soğanları atıp 1-2 dk. çeviriyoruz. Rendelenmiş havucu, daha önceden yıkayıp ıslattığımız pirinci, kuş üzümünü, defne yaprağını üzerine ekleyip 5 dk. kavuruyoruz. Konserve bezelyeyi, doğranmış domatesi, tuzunu, et suyunu ilave edip üzerine çıkacak kadar sıcak su ekliyoruz. Üzerine küp doğranmış kaşar peynirlerini de serpip önce yağlı kâğıtla, onun üzerini de alüminyum folyoyle kapatıyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 40-45 dk. pişiriyoruz. Güveci fırından alıp 10 dk. demlendirdikten sonra servise sunulur.