



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI PİLAV

Çeyrek paket margarin
2 su bardağı pirinç
3.5 su bardağı su
2 taze soğan sapı
3 kabak
Tuz

Pirinci, limonlu ve tuzlu sıcak suda en az yarım saat bekletin. Bol suda yıkayıp süzün. Kabakları temizleyip iri iri rendeleyin. Taze soğan saplarını incecik kıyın. Margarinin yarısını teflon tavada eritip soğan ve kabakları kavurun. 1 tutam tuz ve karabiber serpip kabaklar yumuşayınca kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Kalan margarin tencerede eritip pirinci kavurun. Sıcak su ve tuz ekleyip kapağını kapatın. Suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. Pilavı ateşten alıp kabaklı karışımı ilave edin. Harmanlayıp üzerini kağıt havlu ile kapatarak 5-10 dakika dinlendirin.

