



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI PİLAV

Ebru Şallı

1 su bardağı pirinç
2 su bardağı sıcak su
2 adet kabak
10 dal dereotu
2 yemek kaşığı fındık yağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
Taze karabiber
Tuz

Fındık yağını tencereye koyup hafif kavurun. Sıcak su ve tuz ekleyerek pişmeye bırakın. Ayrı bir tavada küp küp doğradığınız kabakları tereyağı ile hafif kavurun. Dereotunu da ince kıyıp kabağa ekleyin. Pirincin suyunu çekmesine yakın kabağı ve tereyağını da ekleyin ve demlenmeye bırakın. Taze karabiberle tatlandırabilirsiniz.

