



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ ZEYTİNYAĞLI PİLAV

2 su bardağı kabuklu pirinç
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 adet temizlenmiş kereviz
1 soğan
4 dal dereotu
2 adet kesme şeker
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı kuş üzümü
1 havuç
3 su bardağı su

Düdüklü tencerenin içine zeytinyağını ve rendelenmiş soğanı koyun. Kabuklu pirinci, ince ince kesilmiş havucu, irice doğranmış temizlenmiş kerevizleri ve diğer bütün malzemeleri ekleyip üzerine suyunu dökün. Ocak üzerine alıp kapağını kapatın. Ve 2. derecede düdüğü çıkıncaya kadar pişirin. Düdük çıkıttan sonra da altını kısıp 15 dakika pişirip ocağın altından alın. Normal pilav pişirdiğiniz tencerede de yapabilirsiniz. Soğuk ya da sıcak yenebilen baharı yansıtan bu zeytinyağlı pilavı denemenizi öneririm.