



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBERLİ PİLAV

1 su bardağı pirinç
2 su bardağı sıcak su
2 orba kaşığı zeytinyağı
2 orba kaşığı tereyağı
Sebze harcı için:
2 adet etli kırmızı biber
1 adet dolmalık biber
4 adet taze fasulye
1 su bardağı su
2 diş sarımsak
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1/2 demet dereotu

Bir tencerede tereyağını eritin, zeytinyağını ekleyin. Üzerine pirinci ilave edip 5 dakika kavurun. Tuzunu ayarlayıp sıcak su ekleyin. Önce normal ısıda 10 dakika, sonra kısık ateşte 10 dakika pişirin. Bu arada sebzeleri jülyen doğrayın. Suyu kaynatıp içine doğradığınız sebzeleri katın ve 5-6 dakika pişirin. Ardından ince doğranmış sarımsağı ve zeytinyağını ilave edip kavurun. Pişen pilavın içine sebzeleri katıp karıştırın.