



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇ PİLAVLI KABAK

- 1 bardak pirinç
- 1 fincan şehriye
- 1 kaşık tuz - karabiber
- 2 kaşık margarin
- 5 tane kabak
- 2 tane domates
- 2 tane biber
- 100 gram kıyma
- 1 kaşık tuz-karabiber
- 1 kaşık margarin

İlk önce pirinçleri yıkayıp süzün sonra 2 kaşık sana margarinle şehriyeleri kızartıp pirinçleri katın tuz karabiber ekleyip üzerini geçecek kadar su koyup pilavımızı pişirelim ayrı bir tencerede kıymamızı 1 kaşık sana margarinle kızartıp kabaklarımızı doğrayalım içine katalım domates ve biberleri doğrayıp katalım tuz karabiberle tatlandırıp 1 bardak su koyalım kabaklar yumuşayana kadar pişirelim pilavımızı dinlendirip servis tanbağına alalım ve arasını kaşıkla açıp pişen kabaklarımızı koyalım servis edelim.

