



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRINLI SEBZE PÜRESİ

MALZEMELER

1 su bardağı pirinç
Yarım su bardağı su
2 orba kaşığı soya yağı
1 su bardağı süt
1 adet havuç
1 adet kereviz
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
Yeteri kadar tuz ve karabiber

HAZIRLANIŞI

Pirinç, patates, havuç ve kerevizi aynı yerlerde iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın. Haşlandıktan sonra bunları bir kase­nin içine alıp püre haline getirin. İçine 1 bardak süt, kıyılmış maydanoz, soya yağı, tuz ve biberini ilave edin ve karıştırın. Servis tabağına alıp üzerini dereotu ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.