



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ PİLAV

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı baldo pirinç
5-6 parça kurutulmuş domates
1 salçalık kırmızıbiber
1 dolmalık yeşil biber
1 dolmalık sarı biber
Yarım su bardağı konserve tane mısır
Yarım su bardağı bezelye
3 su bardağı tavuk suyu veya su
30 gr tereyağı
Tuz

Kuru domatesleri ve biberleri küçük doğrayın. Tereyağını tencerede eritin. Doğradığınız sebzeleri, bezelyeyi ve mısırı ilave ederek sebzeler hafif yumuşayana kadar kavurun. Üzerine pirinçleri ekleyin. 2-3 dakika daha kavurun. Tavuk suyu ve tuzu da ekleyip pirinçler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Servis yapın.

