



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 adet havuç
1 çay bardağı bezelye (konserve)
1 çay bardağı badem
1 adet soğan
1 çay bardağı sıvı yağ
2,5 su bardağı su
Tuz

Pirinç suya ıslatılır. Tencereye yağ konur ısınınca, iç kabuğu soyulmuş badem atılır, sararana kadar kavrulur. Üzerine ince kıyılmış soğanla kibrit çöpü şeklinde doğranmış havuç atılır. Havuç yumuşayınca konserve bezelye katılır. Üzerine yıkılmış, süzölmüş pirinç katılır. 5 dakika kadar karıştırılır. Tuz ve su eklenir. Kapağı kapatılır. Orta ateşte 15 dakika pişirilir. Üzerine bez örtülür. Yarım saat dinlendirildikten sonra, karıştırılır ve servise sunulur.