



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ SEBZELİ PİLAV

1 bardak pirinç
Tuz ve biber
2-3 adet havuç
1 bardak taze bezelye
1 kutu mısır
Zeytinyağı
1.5 bardak tavuk suyu

Bezelye ile küp küp kestiğiniz havuçları bir miktar su içinde haşlayın.
Pirinçleri 10 dk. suda ıslatın.Sonra nişastasının gitmesi için yıkayın.
Tava içerisinde yağı koyup ısınca pirinçleri kavurmaya başlayın.
Ayrı bir yerde bir parça tavuk etini kaynatıp tavuk suyunu elde edebilirsiniz.
Pirinçler 4-5 dk. yağ ile iyice karışınca kaynamış tavuk suyu tuzu biberi ve haşlanmış sebzelerle birlikte mısırı da ilave edip kapağını kapatıp yüksek ateşte pişirin.
Buharı çınca kısıp yaklaşık olarak 10 dk. gibi pirinçler yumuşayınca kadar pişirin.

