



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## REYHANLI SEBZELİ PİLAV

- 3 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı su veya et suyu
- 1 adet küp doğranmış kuru soğan
- 1 adet kırmızı etli biber (doğranmış)
- 1 su bardağı haşlanmış mısır
- 5-6 dal taze reyhan
- 1 çay bardağı haşlanmış bezelye
- 1 adet haşlanmış patates (küçük doğranmış)
- Tuz
- 2 adet kesme şeker
- 3 kaşık tereyağı veya
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet defne yaprağı

Pirinç tuzlu sıcak suda bekletin. Nişastası gidene kadar yıkayıp, süzün. Soğanı, yağda soteleyin, tuz, şeker, defne yaprağı, 1-2 damla limon suyu, 3 su bardağı su koyun, kaynatın. Pirinç kaynayan suya ilave edip, karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın, 20 dakika pişirin. Kırmızıbiber, bezelye, patates, mısır koyup, harmanlayın. Reyhan yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

---