



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KEPEKLİ PİLAV

2 su bardağı kepekli pirinç
2 adet kırmızı biber
2 su bardağı brokoli
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Pirinci ılık tuzlu suda bekletip süzün. Kaynayan tuzlu suda brokoliyi haşlayın. Kırmızı biberlerin çekirdekli kısımlarını çıkarıp halka şeklinde doğrayın. Tencerede tereyağını eritin, kırmızı biber ve pirinci koyup karıştırarak kavurun. Brokoli, tuz ve 3 bardak su ekleyip kısık ateşte pilavı pişirin. 10 dakika dinlendirip servis yapın.

