



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KIZARTMALI PİLAV

1 su bardağı pirinç
2-3 adet havuç
2-3 adet turp
2 adet patlıcan
2 adet kabak
1 fincan dereotu
3 adet sivri biber
1 adet soğan
1 adet yumurta
1 bardak un
karabiber
tuz

Pirinci yağ ve suyla bildiğimiz sade pilav şeklinde pişirin. Tavada yağı eritin ve yemeklik doğranmış soğanları hafifçe pembeleştirin. Küçük küçük doğradığınız sivri biber, kabak ve patlıcanları ilave edip kavurun. Kavurduğunuz bu içi sade pilava ekleyin ve dinlenmeye bırakın. Bu arada dilimlediğiniz havuç ve turpları önce una sonra yumurtaya batırarak kızartın. Sebzeli pilavla beraber sıcak servis yapın.