



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLAV İLE LEZİTA PİLİÇ DÖNER

- 1 paket Lezita Piliç Döner
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 1 çay bardağı haşlanmış bezelye
- 2 su bardağı pirinç
- 2 çorba kaşığı arpa şehriye
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 3 su bardağı tavuk suyu
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- Tuz, karabiber
- 1 adet rendelenmiş havuç

Pirinci yıkayıp ılık su ile ıslatın ve 15 dakika bekletin. Tereyağını ve sıvıyağı pilav tenceresine koyup ısıtın. Arpa şehriyeyi ilave edip kavurun. Pirinci ekleyip karıştırın ve domates salçasını da ilave edip 2-3 dakika kavurun. Nohut, bezelye, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. 3 bardak sıcak tavuk suyunu ekleyin ve tencerenin kapağını kapatıp suyunu çekene kadar pişirin. 15 dakika demlendirin. Lezita piliç döneri ızgara tavaasına koyup arada bir karıştırarak 5 dakika kadar ısıtın. Pilavı birer porsiyonluk kase miktarı kadar servis tabaklarına paylaşırıp ısıttığınız piliç dönerleri yanına alın. Taze rendelenmiş havuçla birlikte sıcak servis yapın.

