



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLAV

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı pirinç
2 kaşık tereyağı
1 su bardağı haşlanmış bezelye
1/2 su bardağı haşlanmış havuç
3,5 bardak su
Tuz
Dereotu
1 kaşık zeytinyağı

1. Bezelye ve küçük küpler halinde kestiğiniz havuçları yumuşayana kadar haşlayın.
2. Pirinçleri yıkayın, ılık suda yarım saat bekletin ve süzün.
3. Yağı eritip pirinçleri ve tuzu ekleyin pirinçler şeffaflaşana kadar kavurun. Üzerine sıcak suyu ekleyip son kez karıştırın ve kapağını kapatın.
4. 3-4 dakika yüksek ateşte pişirin, haşlanmış sebzelerinizi ekleyin sonra tencerenin altını kısın suyunu çekinceye kadar pişirin.
5. Ateşten alıp dinlenmeye bırakın.
6. Servis etmeden önce kıyılmış dereotu ile karıştırın.

