



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SEBZELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 adet havuç
1 adet soğan
1 adet patlıcan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 kırmızıbiber

Pirinçleri yıkayıp üzerine su ekleyin ve 10 dakika suda bekletin. Pilavı yapacağınız tencerenin içine tereyağını ekleyin, pirinçleri koyup kavurun. Üzerine rendelenmiş soğanı ekleyin. Havuçları küp doğrayıp üzerine ekleyin. Kavurmaya devam ederken içine doğranmış kırmızıbiberi de ilave ederek 5 dakika daha kavurun. Pirinçleri süzüp içine ilave edip kapağını kapatın. 20 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Daha sonra da 10 dakika kadar demlenmeye bırakıp sıcak olarak servis yapın.

Not: Ayrı bir yerde küp kesilmiş patlıcanlar da pilava eklenip servis yapılabilir.
