



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLAV

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

2 Çorba Kaşığı (70 Gr) Margarin
2 Şu Bardağı Pirinç
5 Adet Taze Fasulye
1 Adet Havuç
3 Dal Taze Soğan
1 Çay Bardağı Haşlanmış Nohut
3 Şu Bardağı Sıcak Su
Tuz
Karabiber

Margarini tencereye alın ve eritin. İnce doğranmış taze fasulye ve havucu ekleyip 5 dakika kadar kavurun. Yıkamış pirinci ve tuzu da ilave edip kavurmaya devam edin. Nohut ve karabiber ekledikten sonra 3 su bardağı sıcak su koyun. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Demlendirdikten sonra ince kıyılmış taze soğanla servis yapın.

Püf Noktası: Sebzelerin pirinçlerle birlikte aynı sürede pişmesi için ince doğramaya özen gösterin.

