



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı kadar iç bezelye
1 adet havuç
1 küçük kutu konserve mısır
Tereyağı
Tuz

Öncelikle 2 su bardağı pirinci sıcak suda en az 1-2 saat öncesinden ıslatın. Eğer taze bezelye kullanacaksanız bezelyeyi ayıklayıp yıkayın. Soyulmuş havuçla beraber, havucu doğramadan bir tencerede haşlayın. Az zeytinyağında yıkayıp süzülen ıslanmış pirinçleri kavurun. Kavru pirinçlerin üzerine kaynar su ekleyin. Suyu ekledikten sonra tuzunu, haşlanan bezelyeyi ve bezelyelerin içinden çıkarıp küp küp doğradığınız havucu ve mısırı da ekleyin. Eğer konserve bezelye kullanacaksanız mısırla beraber haşlamadan ekleyin. Pilav suyunu çekince altını kapatın. Küçük bir tavada tereyağını kızdırıp pilavın üzerine dökün ve pilavı narin bir şekilde ezmeden karıştırıp demlenmeye bırakın.

