



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLAV

- 1.5 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı şehriye
- 1 adet karpas biber
- 1 su bardağı haşlanmış mısır (konserve de olur)
- 1 su bardağı bezelye
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 1,5 bardak su (kaynar su)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pilav tenceresine 2 yemek kaşığı sıvı yağ eklenir ve kızdırılır. Kızan yağın içine tel şehriye eklenir. Pembeleşen şehriyenin üzerine pirinçler koyulur ve 1 - 2 dakika kavrulur. Üzerine minik küp küp doğranmış karpas biber, bezelye ve mısır eklenir. Hemen ardından kaynar su ve tavuksuyu eklenir ve tuz içine koyulup iyice karıştırılır. Kısık ateşte iyice suyu çekene kadar pişirilir. Suyu tamamen çektiğinden emin olduğunuzda ocaktan alıp dinlenmeye bırakınız.

