



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLAV

- 2 kabak
- 2 patlıcan
- 2 iri domates
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı sirke
- 1 su bardağı pirinç
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Sebzeleri ayıklayıp yıkadıktan sonra dilim dilim doğrayın. Teflon tavaya alıp yüksek ateşte sote edin. Geniş bir servis tabağına alın. ı Sarımsağı ince ince .dilimleyin. Yağ, tuz, limon suyu, sirke ve sarımsağı karıştırıp sebzelerin üzerine gezdirerek harmanlayın.

Pirinçleri tuzlu suda haşlayıp 'süzün. Sebzelere ilave ederek karıştırın. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.