



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİRİNÇ PİLAVI

1 su bardağı pirinç
2 yemek kaşığı garnitür
¼ su bardağı arpa şehriye
Kırmızı biber
1 yemek kaşığı tereyağı
Sıvı yağ
1,5 su bardağı sıcak su
Tuz

Sebzeli pilav pişirmek için öncelikle sıvı yağ ve tereyağını bir tencerede eritin ve arpa şehriyeleri ilave ederek şehriyeleri kavurun. Kavrulmakta olan şehriyelerin içine garnitürleri ve doğramış olduğunuz kırmızı biberleri ilave edin. Sebzeleri bir miktar kavurduktan sonra pirinçleri ilave edin. Bir miktar tuz ekleyin. Kavrulmakta olan pirinçlerin üzerine 1,5 su bardağı sıcak su ekleyerek tencerenin kapağı kapatıp suyunu çekinceye kadar pilavı pişirin. Pişen pilava şekil vererek servis tabağınıza alabilirsiniz.

