



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLAV

- 1 ay bardağı pirinç
- 1 tane tavuk budu
- 3-4 tane karabiber
- 3-4 tane top yenibahar
- 1 yemek kaşığı i bakla
- 1 yemek kaşığı bezelye
- 1 yemek kaşığı şam fıstığı
- 1 yemek kaşığı kuru nane
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 5-6 dal dereotu
- 1 tane kk kuru soğan

Tavuk haşlanır, didiklenir, parçalanmış yenibahar ve karabiber eklenir. Küp doğranmış soğan tereyağında kavrulur. İ bakla yarı haşlanır. Kabuğu soyulur. Bezelye de yarı haşlanır. İ bakla, bezelye ve tavuk soğanın üzerine eklenir. Szlmş pirinçler de eklenir. 1,5 çay bardağı kaynar tavuk suyu eklenir. Pişirilir, doğranmış dereotu eklenir ve demlendirilir.

 çeşit pilav dinlendikten sonra, servis tabağına 1 kk kase safranlı pilav alınır. Ters evrilir. Aynı şekilde domatesli pilavdan alınır, ters çevrilir. Sebzeli pilavdan da alınır. Ters evrilir. Domatesli pilav kiraz domates ile, safranlı pilav haşlanmış nohut ile, sebzeli pilav haşlanmış bezelye ile süslenir. zm hoşafı ile servis yapılır.

[ML® Semizli Pilav için tıklayın](#)



Fotoğraf "gülcan yılmaz" tarafından gönderildi. 15.02.2018