



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ PİLAV

- 2,5 Su bardağı pirinç
- 3,5 Su bardağı etsuyu
- 4 Çorba kaşığı tereyağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Küçük havuç
- 1 Su bardağı pişmiş iç bezelye
- Yarım su bardağı mantar
- 1 Dolmalık biber
- 1 Bağ kıyılmış maydanoz

Pirinci yıkayıp üstünü örtecek kadar suda 1 saat ıslı tutun, sonra 4 - 5 defa yıkayın ve suyunu süzdürün. Bir tencereye koyup kızdırdığınız 3 kaşık yağda 4 -5 dakika pirinci kavurun daha sonra tuzunu ve kaynar olarak etsuyunu ilave edip bir defa karıştırdıktan sonra hafif ateşte 20 dakika pişirin. Havucu tavla zarı gibi doğrayıp 15 dakika, biberi aynı şekilde doğrayıp 8 dakika, mantarı da aynı şekilde doğrayıp haşlayın. Bütün malzemeyi 1 kaşık tereyağında kavurun, sonra hepsini pilava katın. Üstüne kıyılmış maydanozu serpin.



Fotoğraf "bahçevan" tarafından gönderildi. 17.05.2017