



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ PİLAV

2 su bardağı pilavlık pirinç  
1 kabak  
Yarım demet dereotu  
10 taze soğan sapı  
3 domates  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı margarin  
5 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri  
Tuz  
Karabiber

Pirinci yıkayıp tuzlu suda haşlayın. Kabağı temizleyip küp küp doğrayın. Domatesleri soyup doğrayın. Taze soğan saplarını ve dereotunu yıkayıp kıyın. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Sıvıyağı tavada kızdırıp kabağı kavurun. Dereotu ve soğanı ekleyip birkaç kez karıştırdıktan sonra ateşten alın. Karışımın 3 çorba kaşığı kadarını süsleme için ayırın. Fırın kalıbını yağlayın. Pirinci süzüp eritilmiş margarin, rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve karabiber ilave edin. iyice karıştırıp iki ayrı tabağa paylaşın. Birine kabaklı karışımı ilave edip harmanlayın. Sade pirinci kalıba alıp kaşıkla düzeltin. Üzerine domatesi yayıp kabaklı pirinci ekleyin ve fırında pişirin. Servis tabağına ters çevirerek kalıptan çıkarın. Ayırdığınız kabaklı karışımla süsleyin.

---