



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLAV

1/2 su bardağı Tat Mısır
1 su bardağı Tat Garnitür
3 yemek kaşığı Tat Menemen Harcı
2 su bardağı pilavlık pirinç
3 yemek kaşığı margarin / Sek Tereyağı
1 adet kabak
1/2 demet dereotu
3 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Yayvan bir tencerede margarini kızdırıp içine soğuk su ile yıkanmış pirinçleri ilave ediniz ve kavurunuz. Daha sonra içme Tat Mısır, Tal Garnitür, Tat Menemen Harcı, rendelenmiş kabak, kıyılmış dereotu, su, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırınız. Tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşle pilavı pişirip demlendiriniz. Demlenen pilavı servis tabağına alıp sıcak olarak servis ediniz.