



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLAV

6-8 kişilik Malzemesi:

450 g (2 su bardağı) pirinç

2 adet yeşil dolmalık biber

1 adet çuška biberi

1 orta boy havuç

3 diş sarımsak

150 g (1 su bardağı) iç bezelye

60 g (3 çorba kaşığı) tereyağı

750 ml (3 su bardağı) sıcak su

2 paket Maggi Tavuk toz bulyon

1 adet defne yaprağı

Yapılışı:

Tuzlu ılık suda 20 dakika beklettiğiniz pirinçleri, iyice yıkayın. Küçük küpler halinde doğradığınız ve haşladığınız havuçları, bezelyeler ve doğranmış çuška biberleri ile beraber kızdırdığınız yağa atın. Süzölmüş pirinci ekleyerek 1 dakika daha kavurup sıcak suyunu ilave edin. Maggi toz bulyonları serpiştirip, karıştırın ve bir taşımık kaynatın. Sarmısak ve defne yaprağını üzerine atıp kapağını kapatın. 12-15 dakika sonra pilavınız servise hazırdır. Servisten önce defne yaprağını ve sarımsakları çıkarın.