



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLAV

İçindekiler

100 g uzun taneli pirinç
1 çorba kaşığı (15 ml) sıvı yağ
50 g mantar (dilimlenmiş)
50 g dondurulmuş mısır
75 g dondurulmuş bezelye
1/4 adet kırmızı sivri biber (doğranmış)
1 adet tavuk suyu bulyonundan yapılmış 300 ml tavuk suyu
karabiber

Yağı tencereye koyun ve kapağını kapatmadan eritin. Mantarları bu yağda sote edin. Mısır, bezelye, kırmızı biber, et suyu ve karabiberi ekleyin. Pirinci ilave edin ve karıştırın. Kapağı kapatarak basıncı en yüksek dereceye ayarlayın. 5 dakika kadar düşük bir ısıda pişirin. Ateşten alın ve buharı yavaş yavaş serbest bırakın. Tencereyi kapaksız olarak tekrar ateşe koyun. Pirinçlerin tane tane olması için bir çatalla iyice karıştırın. Suyunu tamamen çekene kadar düşük ısıda demlendirmeye devam edin.