



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLAV

5-6 Kişilik Gerekli Malzemeler:

Pirinç (2 su bardağı)

Kabak (1 adet)

Havuç (2 adet)

Bezelye (1 su bardağı konserve veya haşlanmış),

Tereyağı (2 çorba kaşığı)

Su (4-5 su bardağı sıcak su)

Tuz

Karabiber

2 su bardağı pirinci sıcak suda 10 dakika bekletin ve yıkayıp süzün.

Çukur bir kaba 2 su bardağı sıcak suyu dökün. 2 adet havucu küçük küpler halinde kesin. 1 adet kabağı göbeklerinden ayırın ve küp küp kesin.

Kestiğiniz havuçları ve kabakları sıcak suda haşlayın. Haşlanmış bezelyeleri de kaba ekleyin ve bir taşım kaynatın.

Tencereye 2 çorba kaşığı tereyağı koyun ve eritin. Yağ kızınca süzdüğünüz pirinçleri yağda karıştırarak orta ateşte birkaç dakika kavurun. Tuzunu ve karabiberini de ekleyip karıştırmaya devam edin.

Haşlanan sebzeleri süzerek pilavın üzerine ekleyin. 2.5 su bardağı sıcak suyu da döktükten sonra tencerenin altını kısın. Tencerede kısık ateşte pilav suyunu çekene kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin. Pişen pilavınızı tencerenizin kapağını açmadan 10-15 dakika dinlendirdikten sonra ılık olarak servis yapın.
