



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLAV

- 1 fincan iç bezelye
- 1 patates (orta)
- 1 su bardağı pirinç
- 1 havuç (küçük)
- 1 kaşık margarin
- 2 tatlı kaşığı tuz

Temiz ayıklanmış ve iyice yıkanmış pirinç süzölmeye bırakılır. Üç bardak su konulan derince bir tencereye su kaynadıktan sonra pirincin hepsi boşaltılır. Hızlı ateşte beş dakika pişirildikten sonra ateş iyice kısılır, pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirmeye devam edilir. Suyu çekildikten sonra tencere ateşten alınır, üzerine yağ ilâve edilir, kapağın altına peçete konularak örtölür ve pilâv dinlenmeye bırakılır.

Kabukları soyulan havuç ve patatesler bir tahta üzerinde keskin bir bıçakla tavla zarı biçiminde parçalara ayrıldıktan sonra kabukları çıkarılan bezelyelerle birlikte küçük bir tencere içinde hafif kaynamakta olan suya boca edilir. Tuzu konur ve sebzeler pişinceye kadar ateşte bırakılır. Pişen sebzeler kevgirle alınır, suları süzölmüş olarak pilâvın üzerine konur, tahta kaşıkla karıştırılır ve sıcak olarak servis yapılır.