



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SEBZELİ PİLAV

Malzeme:

2 su bardağı Bizim Mutfak Baldo pirinç
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Teremyağ
3 su bardağı ılık su
8-10 dal maydanoz
Yarım demet dereotu
8 dal taze soğan
Tuz, karabiber

Pirinci 30 dakika ılık tuzlu suda beklettikten sonra yıkayıp süzün. Pilav tenceresinde tereyağını eritin. Pirinçleri tereyağında 1-2 dakika kavurun. Suyu ve tuzu ilave edin. Tencerenin kapağını kapatarak pişmeye bırakın. Bu sırada dereotu, maydanoz ve taze soğanı yıkayıp mutfak robotuna alın. Yeşillikleri ince kıyım olacak şekilde robotta çekin. Suyunu çeken pilava yeşillikleri ilave edip karıştırın. Üzerine karabiber serperek servis yapın.