



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ PİRİNÇ PİLAVI

<https://www.sok.com.tr/>

3-4 orba kaşığı zeytinyağı  
2 su bardağı pilavlık pirinç  
1 patlıcan  
1 kabak  
1 havuç  
2 domates  
1 kuru sođan  
2-3 dal maydanoz  
2 sivri biber  
Tuz, karabiber  
2.5 su bardağı sıcak su

Pirinci yıkayın ve bir kaba alıp üzerini geçecek kadar ılık su ile ıslatın. 20 dakika bekletin. Bütün sebzeleri yıkayıp kabuklarını soyun. Hepsini küçük küçük doğrayın veya rendeleyin. Zeytinyağını tencerede ısıtıp pirinci 1-2 dakika kavurun ve doğranmış bütün sebzeleri ekleyip birkaç dakika kavurmaya devam edin. Tuz, biber ve sıcak suyu ekleyip arada bir karıştırarak ağır ateşte pişirin. Suyunu çekince ocağı kapatın ve pilavı 15 dakika dinlendirip servis yapın.