



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLAV

2 bardak pirinç
1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
Zeytinyağı
Margarin
Tuz

Patatesi zar şeklinde minik minik doğrayın. Havucu rendeleyin. Tavaya birkaç kaşık zeytinyağı ve arzu ettiğiniz kadar margarin koyup eritin. Patateslerinizi de ekleyip kavurmaya başlayın. Bir kaç defa çevirdikten sonra havucu da ekleyip kısa bir süre kavurun. Sonra havuç ve patatesleri tencerenin dibine güzelce yayın. Üzerine pirinci de eşit bir biçimde yayın. 3 bardaktan biraz eksik sıcak su ve yeterince tuz ekleyin ve bir iki dakika harlı ateşte ardından da kısık ateşte pişirin. Ocağı kapatınca tencerenin üzerine kağıt havlu koyup kapağı kapatın, pilavınızı mümkünse dinlendirmeden servis yapmayın. Dinlendikten sonra genişçe bir tabağa ters çevirip servis yapabilirsiniz.