



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLAV

2 su bardağı pilavlık pirinç
4 su bardağı sıcak su
Yarım çay bardağı kadar bezelye içi
Yeteri kadar tuz
Yarım çay bardağı kadar şeker
1 adet küp doğranmış küp doğranmış havuç
2 diş patates
Arzu edilirse yarım çay bardağı sarımsak
Konserve süt mısırı

Pirinci ayıklayarak kaynar tuzlu suda bekletelim. Pirinç beklerken, havucu ve patatesi küçük küpler halinde doğrayıp, bezelyenin içini çıkarabilirsiniz. Pirinç en az yarım saat bekledikten sonra sarımsakları rendeleyip zeytinyağında yakmadan kavuralım. Aynı tencereye suyunu süzdüğümüz pirinçleri atalım. Bu esnada ayrı bir tencerede havuç, patates ve bezelyeyi haşlayalım. Onlar haşlanırken pirinçli tencereye tuz, şeker ve tereyağını koyup kavurmaya devam edelim. Tel tel oluncaya kadar kavuralım. Ardından 4 bardak (pirinci kaynar suda beklettiğimiz için su miktarını pirinç türüne göre azaltabilirsiniz.) sıcak suyu ekleyelim ve kısık ateşte pişmeye bırakalım. Haşlanan garnitürleri süzüp bir kenarda soğumaları için bekletelim. Pilav suyunu çekip, demlenme aşamasına gelince içine haşladığımız garnitürleri ekleyelim. Hepsini birlikte demlenmeye bırakalım. Daha sonra konserve süt mısırıyla süsleyerek servis edelim.
