



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ PİLAV

75 Gr Sana Hamurışı  
1 Baş soğan  
1 Su Bardağı bezelye  
2 Su Bardağı pirinç  
1 Adet orta boy havuç

Pirinç beyaz suyu gidinceye kadar iyice yıkanır. 15 dakika ılık su ile ıslatılır. Daha sonra pirinç süzülür. Tencerenin içine 75 gr margarin, 1 adet soğan, 1 adet havuç doğranıp iyice kavrulur. Ardından pirinç koyulur. Göz kararı tuz eklendikten sonra pirinç iyice kavrulur. Kavrulduktan sonra 2 su bardağı su eklenir. Bezelyeler de ardından eklenir. 15 dk pişirilir.

---