



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ PİLAV

Halenze Özlem Aydın

2 su bardağı ıslatılmış pirinç

50 gr tereyağı

2-3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 maggi tavuk bulyon

3 su bardağı kaynar su

Harcı için ön hazırlık:

1 orta boy havuç (küp doğranıp yağda hafif kızartılmış)

1 çay bardağı haşlanmış bezelye

1 paket helva fıstığı (Az yağda kavrulmuş)

Yarım paket kuş üzümü yıkanmış

Islatılmış Pirinçlerimiz süzülür ve iyice yıkanır. Bir tencereye alınarak tereyağ ve zeytinyağı karışımıyla çok hafif kavrulur kaynar su konur. Bulyonu eklenir kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır. Pilavımız iyice demlendikten sonra hazırladığımız havuç, fıstık, bezelye ve üzümler pilava karıştırılır.

---