



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 adet haşlanmış havuç  
1 su bardağı haşlanmış bezelye  
3 su bardağı su  
Tuz

Pirinç yıkayıp, suyunu süzün. Teflon tencereye 1 çorba kaşığı zeytinyağı koyun. Pirinçleri ekleyin. 1-2 dk. çevirin, küp küp doğranmış havuç ile bezelyeyi ve 3 su bardağı suyu ekleyin. Tuzunu katın. Pilav suyunu çekene kadar demlendirip, daha sonra tencereyi ocaktan alın.

[ML@ Lokum Pilavı \(görsel\)](#)



Fotoğraf "lezzet sepeti" tarafından gönderildi. 18.11.2019