



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLAV

1 Su Bardağı Pirinç
1/2 Su Bardağı Bezelye
2 Çorba Kaşığı Konserve Mısır
1 Paket Tavuk Bulyon
1 Paket Havuç
1 Çay Kaşığı Limon Suyu
1 Tatlı Kaşığı Tereyağı
İsteğe Bağlı Tuz

Pirinci nişastasından arınana kadar yıkayalım. Bezelye ve havuç pişme süreleri farklı olduğundan ayrı ayrı haşlayıp süzelim. Yapışmaz yüzeyle bir pilav tenceresinde çok az yağ ile pirinçleri kavuralım. Kaynar suda tavuk bulyonu eritelim ve tencereye ekleyelim. Tuz ve birkaç damla limon suyu da ekleyip karıştıralım ve suyunu çekene kadar pişmeye bırakalım. Tereyağını eritip sebzelerle birlikte pilava ekleyelim. Karıştırdıktan sonra bir süre dinlendirip servis yapalım.
