



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLAV

1,5 su bardağı pirinç
1 adet havuç
Yarım su bardağı bezelye
Yarım su bardağı konserve mısır
3 çorba kaşığı tereyağı
Yeteri kadar sıcak su, tuz

Pirinci yıkayıp sıcak suda 20 dakika bekletin ve süzün. Daha sonra bir tencereye alıp üzerini geçecek kadar sıcak su ve tuz ilave edin. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişmeye bırakın. Diğer taraftan küp doğranmış havuç ve bezelyeyi ayrı kaplarda yarı yarıya yumuşayana dek haşlayıp süzün. Tereyağını bir tavaya alıp bezelye, havuç ve mısırı birkaç dakika sote edin. Pirinç suyunu yarı yarıya çekince, sebzeli karışımı üzerine ekleyip karıştırın. Tamamen suyunu çekene kadar pişirip ocağı kapatın. Tencerenin üzerine kağıt havlu koyup 10 dakika dinlendirin ve servis yapın.