



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ RAMAZAN PİLAVI

2 su bardağı pirinç
250 gr kuşbaşı et
1 küçük kutu konserve bezelye
1 küçük havuç
3 çorba kaşığı margarin
4 bardak su
1 baş küçük soğan
Tuz
Karabiber

Fındık büyüklüğündeki kuşbaşını, margarinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kabuklarını soyduğunuz soğanı bütün olarak içine atın. Suyunu koyun, pişmeye bırakın. Etler yumuşamaya başlayınca, küp şeklinde doğradığınız havucu da katın, o da yumuşasın. Etler iyice yumuşayınca, konserve bezelyeyi yıkayıp aynı tencereye atın. Bu arada bütün soğanı tencereden alın. Tuzunu ayarlayıp biraz karabiber koyun. Suyu yarıya ininceye kadar kaynasın. Bu arada tuzlu suda dinlendirip iyice yıkadığınız pirinci tencereye boşaltın, bir iki karıştırıp kaynatın ve altını kısın. Hafif ateşte pirinçler şuyunu çeksın, sonra çok kısık ateşte, kapak altına bez koyup demlendirin.
