



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ RAMAZAN PİLAVI

- 1 tatlı kaşığı sıvıyağ
- 1 adet soğan
- 2 adet havuç
- 1 adet patates
- 2 adet kabak
- 1 su bardağı sebze haşlama suyu
- yarım su bardağı pirinç
- 2 su bardağı sıcak su

Tencereye sıvıyağı koyun. Rendelenmiş soğanı yağda kavurarak pembeleştirin. Kabak havuç ve patatesi küp küp doğrayın. Tencereye ekleyin. 1-2 dakika pişirin. Üzerine 1 su bardağı sebze suyu ilave edin, 2 su bardağı suyu da ekleyin. 15-20 dakika kadar pişirin. Pirinçler suyunu çekince ocağı kapatıp, demlenmesini bekleyin.