



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ YUFKALI PİLAV

1 adet kabak
1 adet patlıcan
1 adet kırmızı biber
1 adet soğan
1 su bardağı bezelye
2 su bardağı pirinç
2.5 su bardağı su
1 demet dereotu
2 çorba kaşığı kuş üzümü
1 adet yufka
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Tüm sebzeleri küp küp doğrayın. Bir tencereye yağları koyup ince kıyılmış soğan ve sebzeleri beş dakika kavurun. Pirinci ilave edip beş dakika daha kavurun. Kuş üzümünü, bezelyeyi, dereotunu ve suyu koyup 20 dakika pişirin. Yufkaları ince şeritler halinde kesin, yağlanmış tepsiye kafes gibi dizin. Pilavı fırın kabına aktarın ve kenarlardan sarkan yufkaları üzerine kapatın. Fırına verip 10 dakika pişirin.
