



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ PİLAV

4 kaşık tereyağı
3 su bardağı pirinç
1 kutu konserve mısır
Yarım su bardağı haşlanmış bezelye
1 adet havuç
3 4 adet uzun sosis dana sosis
Bir tutam dereotu
3 su bardağı tavuk suyu

Sosisleri ve havucu halka halka bir şekilde doğrayalım. Pilavı yapacağımız tencerede bir miktar yağda birkaç dakika soteleyelim. Ayıklayıp yıkadığımız ve suyunu süzdürdüğümüz pirinci ilave edelim. Yaklaşık birkaç dakika bu şekilde kavurduktan sonra haşlanmış bezelyeyi ve konserve mısırı pirince ekleyelim. Hepsini güzelce karıştırdıktan sonra, normal pirinç pilavına koyduğumuz ölçüde tavuk suyunu ilave edelim. Tuzunu da ekledikten sonra, tencerenin kapağını kapatalım. Bir kaç dakika yüksek ateşte kaynatalım. Daha sonra mümkün olduğunca kısık ateşte, pirinçleri suyunu çekene kadar pişirelim. Ocağın altını söndürüp, ince ince kıydığımız dere otlarını serptikten sonra, yavaşça karıştıralım. Kapağını kapatıp, temiz bir örtüyle tencereyi saralım. 15 20 dakika demlendirelim.