



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAZE OTLAR İLE PATLICANLI PİLAV

300 gr pirinç
2-3 dal taze soğan
1 kaşık tereyağ
2-3 dal taze kekik
2-3 dal maydanoz
2-3 dal dereotu
1 paket Knorr Patlıcanlı Pilav Harcı
600 ml su

Hazırlanışı

Pirinç az yağda kavurun. İçine Knorr Patlıcanlı Pilav Harcı'nı ilave edip suyunu koyun. Daha sonra taze otları ilave edip pişirin.