



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜÇ RENKLİ PİLAV

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı tavuk suyu
3 yemek kasığı tereyağı
Yarım su bardağı bezelye
Yarım su bardağı misir
1 domates

YAPILIŞ TARİFİ

Pirinci temizleyip yıkadıktan sonra süzün. İçinde biraz kızdırılmış 3 çorba kasığı tereyağı bulunan tencereye bosaltın. Tahta bir kasıkla karıştırarak pirinci on dakika kavurun. 3 su bardağı sıcak suyu katın. Tuzunu serptikten sonra tencerenin kapagini örtün. Tencereyi önce kuvvetli ateste tutun. On bes dakika sonra atesini isisini orta dereceye göre ayarlayın.

Pirincin suyunu çekene kadar pisirin. Bezelyeyi haslayın. Domatesi 1 tatlı kasığı tereyağı ilave ederek pisirin. Hazırladığınız pilav demlendikten sonra üçe bölün . İlk yarısına bezelyeyi katın. Delikli bir kek kalibina yerleştirin. İkinci parçaya pismis domatesi, üçüncüye ise konserve misiri karıştırın. Hepsini kek kalibina bastırarak doldurun. Ters çevirip servis yapın. Dilerseniz kıyılmış dereotuyla da süsleyebilirsiniz.
