



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUNAN PİLAVI

İçindekiler

300 g uzun taneli pirinç
50 ml (1/2 çay bardağı) zeytinyağı
1 adet doğranmış soğan
50 g (2 adet) sosis
100 g dondurulmuş bezelye
50 g (3 adet) kırmızı sivri biber
400 ml tavuk suyu
tuz ve karabiber

Pirinci akan suyun altında iyice yıkayın. Kırmızı biberi küçük parçalar halinde doğrayın. Zeytinyağını, doğranmış soğanları, pirinci ve ince doğranmış sosisleri pişiricinizin kabına yerleştirin. İyice karıştırın. Bezelyelerle kırmızı biberi ekleyin. Tuz ve karabiber koyun. Kapağını kapatarak çalıştırın. Cihaz, 15 dakika pişirdikten sonra otomatik olarak sıcak tutma konumuna geçecektir.
