



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNYAĞLI SEBZE SOTE

Soğan 1 adet  
Havuç 1 adet  
Kereviz 1 adet  
Sarımsak 1 adet  
Kabak 1 adet  
Zeytinyağı 1 çay bardağı  
Pirinç 1 yemek kaşığı  
Tuz 1 tutam

Soğan brunoaz doğranır. Tavada yağ ile birlikte pembeleşinceye kadar soğan sotelenir. Havuç kereviz ve kabak julienne doğranır. Soğanın ardından havuç eklenir sotelenmeye devam edilir. Kereviz ve kabak eklenir yumuşayınca kadar sotelemeye devam edilir. Pirinç yıkanır süzülür. Sarımsak ezilir. Sebzelerin içine eklenir. Kapağı kapatılıp 15 dakika pişirilir.

Not: Pişme sırasında kapağı açılıp kontrol edilmeli gerekirse su eklenmeli.

