# Sebzeli Pirinç Pilavı

**Süre:** 45 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## Malzemeler:

- 1,5 su bardağı pirinç
- 1 adet havuç (küp)
- 1 su bardağı bezelye (haşlanmış)
- 1 adet kapya biber (küp)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz

## Servis Önerisi:

Et yemeklerinin yanına renkli bir garnitür pilav olarak servis edebilirsiniz.

---

## Yapılışı:

**1. Sebzeleri soteleme:**

- Tereyağında havuç ve biberi 4-5 dakika soteleyin. Bezelyeyi ekleyin.

**2. Pirinci kavurma:**

- Süzülmüş pirinci ekleyip 3 dakika kavurun.

**3. Pişirme:**

- Suyu ve tuzu ekleyin. Kaynayınca kısık ateşte 12-15 dakika pişirip demlendirin.

>> **İpucu:** Bezelyeyi en sona eklemek renginin canlı kalmasına yardımcı olur.

Kiraz'ın Mutfağı