



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Sebzeli Piring Pilavı



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı pirinç
- 1 adet havuç (küp)
- 1 su bardağı bezelye (haşlanmış)
- 1 adet kapy 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:

- Süzölmüş pirinci ekleyip 3 dakika kavurun.

3. Piştirme:

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

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