

Sebzeli Pilav

Malzemeler

1,5 su bardagi pirinc
2 su bardagi et suyu
2 corba kasigi zeytinyagi
1 sogan
2 havuc
2 pirasa
Ceyrek beyaz lahana
3-4 dal maydanoz
2 corba kasigi soya sosu
Karabiber
Tuz

Yapilisi

Pirinci yıkayıp suyunu.
Tuzlu ve limonlu sıcak suda yarım saat bekletiniz.
Pirasa ve havuclari temizleyip küçük küçük doğrayın.
Lahanayı ince seritler halinde kiyiniz.
Maydanozu kiyiniz.
Soganı soyup küçük küçük doğrayın.
Zeytinyagini tavada ısıtıp soğan ve havuclari soteleyin.
Pirasa ve lahanayı da ekleyip sebzeler diri kalacak şekilde 2-3 dakika kapagi kapalı olarak pisirin.
Tuz, karabiber, maydanoz ve pirinci ekleyip harmanlayın.
Sıcak et suyu ve soya sosunu ilave edin.
Kapagi kapalı olarak kısık ateşte 20 dakika pisirin.
Üzerini kagit havlu ile örtüp dinlenmeye bırakın ve sıcak olarak servis yapınız.
AFİYET OLSUN...