

# Sebzeli ve beyaz peynirli pirinç pilavı tavası

## 4 porsiyon için malzemeler

300 g	pirinç
1 adet	sarı biber
1 adet	kabak
1/2	Chili biber, kırmızı
2 adet	arpacık soğanı, büyükçe doğranmış
2 diş	sarımsak, ince doğranmış
1 yemek kaşığı	domates salçası
	tuz
1 tatlı kaşığı	İtalyan baharatı
200 ml	sebze suyu
300 g	taze domates
200 g	koyun peyniri
	taze maydanoz



## Hazırlanışı

1. Pirinci ambalajın üzerindeki tarife göre pişirin.
2. Biber, kabak ve Chili biberi yıkayıp, küp küp kesin.
3. Zeytinyağını bir tavada ısıtın, arpacık soğanı ve sarımsağı soteleyin.
4. Tavaya sebzeleri ilave edin ve kısaca kavurun, sebze dişe gelecek dirilikte olmalıdır. Ardından domates salçasını ilave edin.
5. Pişmiş pirinci tavaya koyun ve hepsini tuz ve İtalyan baharatı ile tatlandırın. Sonra üzerine sebze suyunu ilave edin.
6. Domatesleri yıkayın ve küp küp doğrayın, ardından tavadaki pilavın üzerine dağıtın.
7. En son koyun peynirini tavanın üzerine ufalayın.
8. Pilav tavasını zeytinyağı ve taze maydanoz ile süsleyin.