



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI AZERİ PİLAVI

MALZEMESİ:

2'şer su bardağı pirinç ve su,
100 gram kuru iç bakla,
150 gram konserve bezelye,
yarım demet dereotu,
sıvıyağ,
tuz.

Pirinci ılık suda yarım saat bekletin ve yıkayın. Baklayı tuzlu suda haşlayın. Kızdırılmış yağda pirinçleri kavurup, suyunu ilave edin ve suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Pişince, bakla, bezelye, kıyılmış dereotu ve tuzunu ekleyip karıştırın. Bir süre demlendirin. Afiyet olsun.