



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI BEZELYELİ PİRİNÇ PİLAVI

2 bardak pirinç
100 gr kuru iç bakla
100 gr bezelye
Yarım demet dereotu
150 gr tereyağı

Pirinci ılık suda yarım saat bekletin ve yıkayın baklayı tuzlu suda haşlayın kızdırılmış tereyağında pirinçleri kavurup suyunu ilave edin ve suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin pişince bakla bezelye kıyılmış dereotu ve tuzunu ekleyip karıştırın. Bir süre demlendirin.
