



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI BROKOLİLİ PİLAV

300 gram bakla
2 bardak piring
3 bardak etsuyu
2 kařık margarin
300 gram brokoli
300 gram bakla
1 kařık tuz, karabiber
1 kařık margarin
Yarım limon

İlk önce pirinci yıkayıp margarinle kavuralım etsuyunu ekleyip pişirelim tuzunu ilave edip diğerk tarafta baklamızı doğrayıp haşlayalım süzelim margarinle kavurup tuz karabiber katalım brokolimizide aynı şekilde sıcak suya batırıp çıkaralım tuz ekleyip limon sıkalım şimdi kalıblarımıza ilk önce bakla koyup üzerini pilavla kapatalım bir kaç tanesini öyle yapalım diğerk kalıbların içine brokoliyi koyup üzerini pilavla kapatalım hangisinde ne olduğı belli olsun diye ben şekil yaptım baklalı olanın üzerine baklayla kız yaptım brokoli olanı çocuk yaptım zeytin tanesiyle boncuk gözler yaptım.