



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLALI PİLAV

MALZEMESİ

2 su bardağı pirinç
2 su bardağı taze iç bakla
1 demet dereotu
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

TARİF

Pirinç ılık, tuzlu suda beklerken, iç baklayı kaynayan tuzlu suda 5 dakika haşlayıp, süzün. Baklaların zarlarını soyun. Tencerede tereyağını eritin. Pirinci saydamlaşınca kadar kavurun. Tuz ve süzdüğünüz bakla suyundan 3 su bardağı ekleyerek pişirin. Baklaları ve kıyılmış dereotunu karıştırarak ateşten alın. 10 dakika dinlendirip, servis yapın



Fotoğraf "nuran nur" tarafından gönderildi. 15.05.2019