



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI PİLAV

30 Gr Sana Klasik
300 gr taze bakla
0,5 Adet limonun suyu
3 Su Bardağı sıcak su
0,5 Demet dereotu
2 Su Bardağı jasmin pirinci
1 Biraz tuz
1 Yemek Kaşığı un

Pirinçleri yıkayın. Bir kaba aktarın ve üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. Tuz ilave edip 30 dk bekletin. Daha sonra yıkayıp süzün. Baklaları 2-3 cm uzunluğunda kesip limonlu ve unlu suda 15 dk beklettikten sonra haşlayın. Margarin eritip pirinçleri 5 dk kavurun. Sıcak su ve tuz ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler suyunu çekmeye yakın baklaları ekleyin ve 10 dk daha pişirin. Dereotunu ince kıyıp pilava karıştırın ve sıcak olarak servis edin.