



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAKLALI PİRİNÇ PİLAVI

Elif Korkmazel

250 gr. bakla
2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
Tuz
2.5 su bardağı su

Pirinci ılık tuzlu suda bekletip süzün. Baklayı yarım santim büyüklüğünde doğrayın. Doğranmış soğanı, üç çorba kaşığı zeytinyağında kavurun. Üzerine baklayı ekleyip soteleyin. Pirinci kalan zeytinyağında kavurun. Üzerine sıcak su ve tuz ekleyin. Suyunu yarı yarıya çekince baklayı ilave edip suyunu çekene kadar pişirin.