



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE SOTELİ PİLAV

Elif Korkmazel

2 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı kaynar su
Tuz
Bezelye sote için:
4 su bardağı kaynar su
1 çay kaşığı karbonat
1/2 kg. bezelye
2 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
Tuz

Pirinci, margarin ve sıvı yağ karışımında kavurun. Üzerine suyu ve tuzu ekleyip pişirin. Suya karbonat ve tuz ekleyip bezelyeyi 5 dakika haşlayıp süzün. Kıyılmış soğanı kavurun. Üzerine bezelyeyi koyup soteleyin. Derin bir kaba bezelye soteyi, üzerine de pilavı dökün. Servis tabağına ters çevirerek servis yapın.