



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ NOHUTLU PİLAV

- 1 küçük soğan
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı pirinç
- 2 kesme şeker
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 2 su bardağı su

Rendelenmiş soğanı tereyağı ve zeytinyağında iki dakika kavurun. Üzerine pirinci, şekeri, nohudu ekleyip karıştırın. Damak tadınıza göre tuzunu serpip, suyu koyun, kapağını kapatıp 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Son olarak bezelyeyi ilave ederek 10 dakika daha pişirip demlenmeye bırakın, ardından servis yapın.

Not: Bu pilav soğuk da yenilebilir.