



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PİLAV

Ergun Köknar

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı etsuyu
6 çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı ıslatmak için tuz
1 su bardağı iç bezelye
1 adet havuç
1 demet dereotu

Pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra, sıcak tuzlu suda soğuyuncaya kadar ıslatınız. Kevgire alıp süzünüz. Bir tencerede, yağı kızdırıp süzdüğünüz pirinçleri bu yağ içinde kavurunuz. Kaynamış etsuyu ve tuzu ilave edip, kavurma yöntemiyle pilavınızı pişiriniz. Bezelyeler taze ise kaynar suda yumuşayuncaya kadar haşlayınız. Konserve bezelye kullanıyorsanız, suyunu süzüp hemen kaynar suya daldırıp süzünüz. Üstünü kazıdığınız havucu, küçük küçük tavla zarı büyüklüğünde doğrayınız. Doğradığınız havuçları da yumuşayuncaya kadar haşlayınız. Dereotunu yıkayıp ince ince kıyınız. Pişirdiğiniz pilavı haşladığınız bezelye ve havuçla karıştırınız. Servis yaparken üzerini ince kıydığınız dereotuyla süsleyiniz.

Not: Bezelyeleri haşladıktan sonra yağda az bir şey kavurup (sote yapıp) pilava katarsanız, değişik bir lezzet elde edersiniz.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 31.08.2018