



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PİLAV

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Bardak PİRİNÇ
1 Adet soğan
1 Çorba Kaşığı sıvı yağ
1 Çay Kaşığı karbonat
6 Bardak KAYNAR SU

Pirinci yıkayıp, suyunu süzün. Margarinle sıvıyağı pirinçle bereber 5 dakika kavurun. Üzerine sıcak su ekleyip, tuzunu ayarlayın. 3 Dakika yüksek ateşte, sonra kısık ateşte 15-20 dakika 15-20 dakika pişirin. Bu arada bezelye sote için, 4 su bardağı kaynar su içine karbonat ve tuz ekleyip, bezelyeleri katın. 5 Dakika haşlayın ve suyunu süzün. Tavaya margarin koyup, ince kıyılmış soğanı hafifçe kavurun. Üzerine suyu süzölmüş bezelyeyi koyup, arada bir tavayı sallayarak 3 dakika kadar sote edin. Servisi için derin bir kabın dibine bezelye soteyi dököp, üzerini kaşık yardımıyla düzleştirin ve pilavı ekleyin. Bezelye soteli pilavı, dağıtmadan servis tabağına ters çevirip, kabı çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.