



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PİLAV

MALZEMESİ:

2 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı, domates suyu
500 gr. bezelye
250 gr. salam
2 adet soğan
2 bardak pirinç
2,5 bardak su

YAPILIŞI:

Pirinci bir saat önceden ıslatın. Diğer tarafta bezelyeyi ayıklayın. Tencereye margarini koyun. Rendelenmiş soğanı içine atarak kavurun. Domates suyunu ve bezelyeyi buna ilâve edin ve 30 dakika pişirin. Başka bir tencereye ıslattığınız pirinci koyun. Az miktarda margarin ilâve ederek karıştırarak biraz kavurun. Sonra suyu ve suyu ile birlikte bezelyeyi, ince kesilmiş salamı buna katarak pilâvı orta dereceli ateşte pişirin. Pilav pişince karıştırın ve karabiber serperek servis yapın.

ML® Barbunyalı Pilav (görsel)