



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ SÜTLÜ PİLAV

2 bardak pirinç
2 bardak su
1 bardak süt
2 kaşık margarin
2 kaşık süt kaymağı
1 kaşık tuz karabiber
Garnitürü için:
1 kase bezelye
1 tane havuç
1 tane yeşil soğan
1 tane çeri domates
3 -5 yaprak küçük roka
1 çay kaşığı margarin

ilk önce pirincimizi yıkayıp margarinle kavuralım üzerine tuz kara biber atalım suyunu ve sütünü katıp pişirmeye alalım suyunu biraz çekince içine süt kaymağını ilave edelim dinlenmeye alalım tava ya 1 çay kaşığı margarin alalım içine dilimlenmiş havuçları ve yeşil soğanı katalım soteleyip ocaktan alalım bezelyemizi karıştıralım yağlansın pilavımızı servis tabağına alıp garnitürlerden süsleyerek servis edelim.