



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ VE HAVUÇLU PİLAV

Malzeme:

2 su bardağı Bizim Pilavlık Pirinç
1,5 su bardağı su
2 çorba kaşığı bezelye
1/2 ceviz büyüklüğünde taze zencefil
1 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı
15 gram Teremyağ
tuz
karabiber

Misket havuç ile bezelyeleri küçük bir tencereye alın. 3 bardak su ve havanda ezilmiş taze zencefili ekleyip 10 dakika kadar haşlayın. Suyundan 1,5 bardağını pilavda kullanmak üzere ayırın. Pirinci bol suyla yıkayıp süzün. Sıvıyağı tencerede ısıtıp pirinci 5 dakika kadar kavurun. Suyunu ve sebzeleri ekleyin. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Pirinç suyunu çekince ocaktan alın. Teremyağ'ı, tuz ve karabiberi ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırın ve tencerenin kapağını kapatın. Sıcak veya ılık servis yapın.