



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBERLİ BEZELYELİ PİLAV

- 2 su bardağı pirinç
- 3 su bardağı sıcak su
- 1 su bardağı konserve bezelye
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pirinci yıkayıp tuzlu ılık suda yarım saat bekletin. Tencerede margarini eritin ve suyunu süzdüğünüz pirinçleri kavurmaya başlayın. Pirinçler kavrulunca içine sıcak suyu ve tuzu ilave edip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Kırmızı biberi yıkayıp çekirdeklerini çıkarın ve küp küp doğrayın. Tavada sıvı yağı kızdırın ardından biberleri kavurmaya başlayın. Biberlere bezelyeleri ekleyip 2-3 dakika daha kavurun. Daha sonra karışımı pişen pilavın üzerine ilave edip kapağı kapalı olarak 15 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

