



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BEZELYELİ PİLAV

Malzemeler

1 orta boy kuru soğan (küp kesilmiş)
1 su bardağı dondurulmuş bezelye
1,5 çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su + 2 poşet etsu toz bulyon ya da tablet
Yarım demet ince kıyılmış dereotu
Birkaç damla limon suyu,
2 küp şeker,
tuz ve karabiber.

Pilav tenceresinde zeytinyağını kızdırıp soğanları yumuşayana kadar kavurun ve bezelyeleri ilave edin. Birkaç dakika kavurduktan sonra yıkanmış pirinçleri ekleyip karıştırarak pirinçler beyazlaşmaya başlayana kadar kavurmaya devam edin. 3 su bardağı su, bulyon, limon suyu, kesme şeker, tuz ve karabiber ilave edip karıştırın ve kısık ateşte kapağı kapalı olarak suyunu çekene kadar pişirin. Pilav suyunu çekince ateşi kapatın, dereotlarını ekleyip karıştırın ve tencere kapağının altına kağıt havlu yerleştirip kapağı tekrar kapatın ve 15-20 dakika bu şekilde demlendirip servis yapın.