



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PİLAV

Malzeme :

2 bardak piring,
150 gr. iç bezelye,
3 kaşık yağ,
tuz.

Yapılışı:

- 1- İstedığınız şekilde bir sade pilav yapınız.
- 2- Bezelyeler konserve ise pilav piştikten sonra suyunu süzüp pilava koyup karıştırınız.
- 3- Arzu ederseniz bezelyelerin suyunu süzdükten sonra bakır bir kaba koyup içerisine yarım kaşık kadar tereyağı koyup sote yapıp pilava karıştırınız. (Bu şekilde pilav daha lezzetli, bezelyeler de daha parlak görünümlü olurlar).
- 4- Taze bezelyelerin ise içini alıp haşladıktan sonra pilava karıştırınız.
- 5- Bezelyeler pilava konduktan sonra karıştırıp servis tabağına koyup servis yapınız.