



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PİLAV

MALZEMESİ:

300 gr. pirinç
1.200 gr. taze bezelye
50 gr. tereyağı
2 çorba kaşığı margarin
1 adet soğan
kıyılmış maydanoz
1 litre su
50 gr. rendelenmiş kaşar peyniri
tuz
karabiber

YAPILIŞI:

Önce bezelyeleri ayıklayın. Bir kaba tereyağı koyun. Soğan ve maydanozla bezelyeleri ilâve ederek biraz kavurun. Sonra pirinç koyun. Biraz sonra da sıcak 1. litre su ilâve ederek pişirin. Pılav piştikten sonra üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

[ML® Enginarlı Pılav için tıklayın](#)