



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İ BAKLALI DEREOTLU PİLAV

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Demet dereotu
- 2 Su Bardağı pirinç
- 3 Su Bardağı sıcak su
- 2 Su Bardağı haşlanmış i bakla
- 1 Tatlı Kaşığı tuz

Margarini tencereye alıp pirinci bir miktar kavurun. İ baklaları, tuzu ve suyu da tencere alın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın. Piştikten sonra 10 dk kadar dinlendirin. Servis ederken kıyılmış dereotu ilave edin.