



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAĞITTA BEZELYELİ PİLAV

1 su bardağı konserve bezelye  
1,5 su bardağı haşlanmış pirinç  
3 adet çarliston biber  
3 adet domates  
1-2 dal maydanoz  
yarım çay bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber  
Biberiye  
Fırın pişirme kağıdı

Fırın pişirme kağıdını büyük kare halinde kesin. Ortasına haşlanmış pirinç, bezelye, irice doğranmış domates, kibrit çöpü inceliğinde doğranmış biber, baharat, tuz, kıyılmış maydanoz ve zeytinyağını koyun. Kağıdı paket şeklinde kapatıp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-15 dakika pişirin. Daha sonra kağıdı hafifçe yırtarak servis yapın.