



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU BAKLALI PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 su bardağı kuru bakla
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 soğan
Yarım demet dereotu
1 limon

Baklaları akşamdan suya koyup ıslatın. Sonra süzüp yıkayın. Pilavı pişireceğiniz tencerede zeytinyağı ve rendelenmiş soğanı 5 dakika kavurup içine baklaları atın ve kavurmaya devam edin. Yıkamış pirinçleri de üzerine ilave edin. Şekerini, tuzunu ve limon suyunu da ekleyip suyunu verin. Üzerini geçinceye kadar su döküp kapağını kapatın. 20 dakika pişirin. Daha sonra kıyılmış dereotu ekleyip karıştırın. 10 dakika kadar demlenince servis tabaklarına alıp ikram edin. Bu pilavı soğuk olarak ta ikram edebilirsiniz.