



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI BEZELYELİ PİLAV

3 su bardağı pirinç
1 su bardağı konserve mısır
1 su bardağı bezelye
1 demet dereotu
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan

Ayıkladığınız pirinci ılık tuzlu suda 1 saat bekletin. Tencerede tereyağını eritin, zar biçiminde doğradığınız kuru soğanları pembeleşinceye dek kavurun. İçine pirinci ekleyip, 10 dakika daha karıştırarak kavurun. Üstüne haşlanmış bezelye, mısır, karabiber, tuz ve 4 bardak su koyup, pilav suyunu çekinceye dek pişirin. Kıyılmış dereotunu karıştırarak, servis yapın.