



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI BEZELYELİ PİLAV

3 su bardağı pirinç
1 su bardağı portakal suyu
2 su bardağı su
1 su bardağı haşlanmış bezelye
2 çorba kaşığı tereyağı
3 adet kesme şeker
Rendelenmiş portakal kabuğu (1 portakalın kabuğu)
Tuz

Pirinci ayıklayıp, tuzlu sıcak suda en az bir saat bekletin ve nişastası gidinceye kadar yıkayın. Bir tencerede yağı eritip, üzerine suyu ve portakal suyunu ilave edin ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra pirinci, bezelyeyi, şekeri ve tuzu ekleyip, karıştırın. Kaynamaya başlayınca, ateşi kısın ve 20 dakika pişirin. Pilav piştikten sonra portakal kabuğunu da ilave edip, karıştırın ve servis yapın.