



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZERDEÇALLI BEZELYELİ PİLAV

<https://migros.com.tr>

- 2 su bardağı baldo pirinç
- 3 su bardağı kaynamış su
- 1 su bardağı bezelye
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1/4 su bardağı sızma zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı hardal tohumu

1. Tereyağı tencerede eritin.
2. İçine tuz ve su hariç tüm malzemeleri koyup 3-4 dk kavurun.
3. Kaynamış suyu ve tuzunu ekleyip pirinçler suyu çekinceye kadar pişirin.
4. Ocaktan alın ve 10 dk dinlendirip servis edin.

