



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BEZELYELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı taze bezelye
3 diş sarımsak
Dereotu, nane

Zeytinyağında soğanı beş dakika kavurun. Üzerine pirinci aktarın ve kavurmaya devam edin. Bezelyeyi, sarımsağı koyun. Suyunu ilave edin, bezelye ve pirinç yumuşayınca kadar pişirin. Üzerine kıyılmış dereotu ile naneyi ekleyin. Demlendirdikten sonra servis tabağına aktarın ve sofraya getirin.