



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

7 BAHARATLI BAGET VE BAHAR PİLAVI

1 paket Banvit 7 Baharatlı Baget

Bahar Pilavı için:

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 adet soğan, 1 adet havuç

2 su bardağı pirinç

1 su bardağı bezelye

3 su bardağı sıcak su

Yarım demet dereotu

Tuz

7 baharatlı Banvit Bageti fırın tepsisine yan yana olacak şekilde dizin.

Bagetleri önceden ısıtılmış 200°C fırında üzeri açık halde 30-35 dakika pişmeye bırakın.

Bagetler pişerken bahar pilavını hazırlamak için uygun bir tencerenin içerisine zeytinyağını ve doğradığınız soğanı alarak kavurun. Soğanın üzerine doğradığınız havucu alarak kavurmaya devam edin.

20 dakika kadar ılık suda beklettikten sonra güzelce yıkadığınız pirinci tencereye alın ve karıştırın.

Son olarak haşlanmış bezelyeyi de ilave edin. Burada kullanacağınız bezelyeyi derseniz öncesinde 20 dakika kadar haşlayabilirsiniz. Derseniz hazır konserve bezelye de kullanabilirsiniz.

Pilavınızın tuzunu ve suyunu ekleyin, tencerenin kapağını kapatarak orta ateşte pilav suyunu çekene kadar pişmeye bırakın.

Suyunu çekip pişen pilavınızı ocaktan alın ve üzerine kağıt havlu kapatarak demlenmeye bırakın. Pilavınız demlendikten sonra ince kıyılmış dereotunu ekleyerek karıştırın.

Fırından aldığınız 7 baharatlı tavuk bagetleri hazırladığınız bahar pilavı ile servis edin.

