



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ACILI PİLAV

1 bardak pirinç  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
2 adet domates  
3 bardak et suyu  
1 bardak bezelye (haşlanmış)  
Göz kararı Kırmızı biber. karabiber tuz

Bir tencereye bir kaşık tereyağı koyun ve kızmış yağa, doğranmış kuru soğanı ve dövülmüş sarımsağı koyup öldürün. Domatesleri küp küp doğrayıp tencereye ilave edin. Karışım pişerken bir başka tencerede iki kaşık tereyağını kızdırıp pirinci atın ve 5 dakika karıştırarak kavurun. Üzerine diğer tencerede pişen, soğanlı domatesli karışımı ve et suyunu ilave edin. 10 dakika sonra bezelyeleri de ilave edip kısık ateşte pişirip demlendirin.