



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AZERBAYCAN PİLAVI

MALZEMESİ:

2'şer su bardağı pirinç ve su

100 gr kuru iç bakla

150 gr konserve bezelye

yarım demet dereotu

sıvıyağ

tuz.

Pirinci ılık suda yarım saat bekletin ve yıkayın. Baklayı tuzlu suda haşlayın. Kızdırılmış yağda pirinçleri kavurup, suyunu ilave edin ve suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Pişince, bakla, bezelye, kıyılmış dereotu ve tuzunu ekleyip karıştırın. Bir süre demlendirin.

[ML® Azeri Pilavı için tıklayın](#)