



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR PİLAVI

Malzemesi

2 su bardağı pirinç
500 gr. kuzu kuşbaşı
2 orta boy soğan
1 su bardağı taze bakla içi
2 çorba kaşığı tereyağ
3,5 bardak su
1 demet dereotu
Tuz
Karabiber

Eti yıkayıp rendelenmiş soğan ve yağla birlikte pilav tenceresinde ateşe koyun ve 2-3 dakika kurutmadan kavurun. Tencereye taze iç baklaları ekleyip tuz atın. Baklaların ve etin üzerini örtecek kadar sıcak su koyun. Et ve baklayı suyunu çekinceye kadar pişirin. Ayıklanarak ıslatılmış pirinç ve 3,5 bardak kaynar suyu tencereye ilave edip ateşi biraz hafifleterek pilavı pişirin. İnce kıyılmış dereotu ve karabiber serpin; 15 dakika kadar dinlendirin. Tencerede altüst ederek karıştırdıktan sonra sıcak servis yapın.
