



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BAHAR PİLAVI

2 su bardağı pirinç  
1 bardak bakla içi  
6 soğan  
3 çorba kaşığı yağ  
3 bardak et suyu  
1 demet dereotu  
Tuz  
Karabiber

Pilav pişerken soğanlar dilim, dilim doğranır, baklanın iç kabuğu çıkarılır ve parçalanmış dereotu tencereye atılır. Pirinç suyunu çekince demlenmesi beklenir ve servis yapılır.

---