



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.
