



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR PİLAVI

2 bardak piring
100 gr. tereyağı veya sana
250 gr. iç bakla
5-6 baş taze soğan
1 demet dereotu
2 domates
1 lt. (4 bardak) et suyu
Tuz
Karabiber

Pirinci tuzlu sıcak suda bekletin, yıkayıp süzdürün, iç baklanın kabuklarını çıkartın. Domates ve soğanları ayıklayıp doğrayın, ölçülü et suyuna piring, soğan, domates, yağ, tuz, karabiber katin. Pışince kıyılmış dereotu karıştırıp servis yapın.