



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLALI BAHAR PİLAVI

2,5 Su Bardağı pirinç
1 Su Bardağı iç bakla
2 Çorba Kaşığı smargarin
1 Adet soğan
1 Tutam dereotu
1 adet Tavuk bulyon
1 çay kaşığı Tuz

İnce ince kıyılan soğanlar ve margarini bir tencerede kavurmaya bırakıyoruz. Üzerine pirinçleri ek ederek kavurma işlemine bir süre daha devam ediniz.

İç baklaları da tencereye dökerek karıştırınız. Bu karışımın üzerine tavuk bulyon ve normal su ilave ediniz. Su seviyesi pirincin biraz üstünü geçebilir.

Pilav suyu tamamen çekilene kadar pişirilmelidir. Pilavımız piştikten sonra üzerine ince doğranmış dereotlarını ilave ederek karıştırınız ve servis tabağına alınız.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 10.06.2015