



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAKLALI PİLAV

2 su bardağı pirinç  
1 su bardağı bakla  
3 yemek kaşığı margarin  
3 su bardağı su

Su, margarini, tuz derin bir tencerenin içine koyun ve kaynatın. Kaynayınca içine ince ince kıydığınız dereotu ve daha önceden az haşladığınız taze i baklayı ekleyin. Su tekrar kaynayınca önceden yıkanan pirinci içine ilave edin. Kaynayınca ocağıın altını kısıp pişmeye bırakın. Dibinde çok az miktarda su kaldığında tencerenin üstüne bir bez koyup kapağıını sıkıca kapatın ve 10-15 dakika çok hafif ateşte demini almasını bekleyin. Daha sonra altını kapatıp, yarım saat ağızını kapalı olarak dinlendirin. Yanında haşlanmış et ile servis yapın.