



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLALI TAHİNLİ LİMONLU PİLAV

Fecir Akdağ

30 adet bakla
1 limonun kabuğu
2 yemek kaşığı tahin
1 bardak Amerikan pirinci
1/2 adet soğan
1/2 çay bardağı sıvı yağ
Tuz
Beyaz biber
1 adet kesme şeker

Yapılışı: Baklaları tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Soğanı ince kıyıp sıvı yağda kavururken, içine tahin pirinci ekleyin. Biraz daha kavurun. Limon kabuğu rendesi, tuz, beyaz biber ve kesme şekerle beraber 1+1/4 su bardağı su eklenir. Piştikten sonra demlenmeye bırakılır.