



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ MAYDANOZLU PİLAV

2 su bardağı baldo pirinç
1 su bardağı bezelye konservesi (suyu süzölmüş)
2 çorba kaşığı Tereyağ
Yarım demet maydanoz sapı
1 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı et suyu veya sıcak su

Ayıkladığınız pirinci kaynar tuzlu suda bekletin. Su soğuduğunda pirinci yıkayın ve süzün. Tencereye tereyağını koyup orta ateşte eritin, ince kıyılmış maydanoz saplarını ilave edip yakmadan azıcık kavurun. Daha sonra, pirinci kattıktan sonra 8 ? 9 dk. pirinçleri kırmadan kavurun. Üzerine sıcak etsuyu veya sıcak su ilave edilerek karıştırılır, tuzu eklenir. Ve suyu süzölmüş konserve bezelyeler ilave edildikten sonra kapağı kapatılır. Fıkırdama başlayana kadar 2-3 dk. orta ateşte, sonra en kısık ateşte 15 ? 20 dk. pişirilerek ocak kapatılır. Tencere ile kapak arasına, 2 kat kağıt havlu konur, 25 ? 30 dakika dinlendirip demlendirilir. Servis yapılacağı zaman tüm tencere karıştırılır harmanlanır.

