



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BEZELYELİ PİLAV

2 bardak piriç 150 gr.

iç bezelye

3 kaşık yağ Tuz

İstediğiniz şekilde sade pilavı hazırlayın. Bezelyeleri haşladıktan sonra suyunu süzün. Bir kaba yarım kaşık kadar yağ koyup bezelyeleri de ilâve edin ve sote yapın. Bu bezelyeleri pilava katıp iyice karıştırın. Servis yapacağınız zaman küçük kaselerin içine doldurup iyice sıkıştırın. Sonra kaseyi bir tabağa ters olarak kapatıp pilavı kalıp halinde çıkartarak servis yapın.

[ML® Bohçada Pilav için tıklayın](#)