



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PİRİNÇ PİLAVI

<https://www.elele.com.tr>

1 ay bardađı bezelye
2.5 su bardađı su
1 sođan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1.5 su bardađı yasemin pirinci

Bezelyeyi 2.5 su bardağı su ile hafif diri kalacak Őekilde haşlayıp ocaktan alın. Suyunu tekrar kaynatıp bir kenara ayırın. Yemeklik doğradığınız soğanı erittiğiniz tereyağı ve zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci ilave edip pirinçler Őeffaflaşıncaaya kadar kavurun. Bezelyeyi haşladığınız suyla beraber pirinçlere ilave edin. Pirinçler göz göz oluncaya kadar pişirip ocaktan alın. 20 dakika dinlendirin. İnce kıydığınız dereotu ile süsleyerek servis yapın.

