



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEZELYELİ PİLAV

- 1 su bardağı pirinç
- 1 adet kuru soğan
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 su bardağı sıcak su
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Zeytinyağı ile rendelenmiş soğan orta boy bir tencerede 1-2 dakika kavrulur. Sonra yıkanmış olan pirinçler eklenir. Tahta bir kaşıkla karıştırılarak 3-4 dakika kavrulduktan sonra sıcak su da aktarılıp tuz ve karabiber ilavesi ile en son bezelyeler ile işlem tamamlanır. Bir kaç kez karıştırılıp orta ısıya ateşte pirinç suyunu çekene kadar pişirilir. Servisten önce 20 dakika bekletilir.