



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ PİLÂV

İrice bir soğan ince ince kıyılmalı sonra içinde 30 gram sadeyağ, iki çorba kaşığı zeytinyağı bulunan bir tavada pembeleşinceye kadar kavurmalı. Soğanlar pembeleşince üzerlerine küçük bir kutu konserve iç bezelye boşaltmalı. Şöyle bir karıştırıp 7-8 dakika pişirdikten sonra evde artmış pilâvı da üzerine döküp tekrar karıştırmalı ve pilâv ısınıncaya kadar kabı ateşte bırakmalı. Servis yapmadan önce yemeğin üzerini haşlanmış bir iki parça karnabahar ve birkaç parça tereyağla süslemeli.
