



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
150 gr bezelye
3 su bardağı tavuk veya et suyu
2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
Yeteri kadar tuz
1-2 adet limon tuzu

Pirinçleri ayıklayıp bol suya koyalım. 2 tane limon tuzu ve biraz sıcak su ilave edip bekletirsek daha lezzetli olacaktır.

Beklettiğiniz pirinci iyicene yıkayın.

Tercihinize göre tereyağı veya sıvı yağı tencerede kızdırın.

Üzerine pirinçleri ekleyip kavurun.

Pirinçler kavrulduktan sonra üzerine et veya tavuk suyunu dökün.

Tuzunu ilave edip kapağını kapatın.

Pirinç suyunu çekip piştikten sonra üzerlerine haşlanmış bezelyeleri döküp karıştırdıktan sonra dinlenmesi için peçete örtün veya bir sofraya bezine sarın.

