



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PİLAV

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

2 orba kaşığı Pervin tereyağı
2 orba kaşığı Sole ayçiçek yağı
2 su bardağı Efsane pirinç
3 su bardağı sıcak su
4 avuç Mutfağım donuk bezelye
1 tatlı kaşığı Rafine sofram tuz
Üzeri için:
Nar taneleri
Maydanoz

Geniş ve sığ bir pilav tenceresine 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı ve 2 çorba kaşığı tereyağı ekleyip ısıtın. Isınan yağa 2 su bardağı pirinç ve 1 tatlı kaşığı tuz ekleyip güzelce kavurun. Ardından 3 su bardağı sıcak su ekleyip kapağını kapatın. Ateşi en kısığa ayarlayıp bu şekilde yaklaşık 15 dakika pişirin. Pilav pişince kapağını açın ve 4 avuç donuk bezelye ekleyin. Kapak ile tencere arasına bir bez serin ve demlenmesi için kenarda bekletin. Pilavın zerine nar taneleri ve maydanoz yaprakları serpererek servise sunun.

