



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ PİLAV

2,5 Su bardağı pirinç
3 Çorba kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı su ya da etsuyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı bezelye

Pirinci ayıklayıp, 2 saat kadar ılık suda ıslattıktan sonra 4-5 defa yıkayın. Yağı bir tencereye koyup kızdırın, pirinci ilave edin orta ateşte 4-5 dakika karıştırarak kavurun. Sonra tuzunu ve kaynar olarak etsuyunu ilave edin, karıştırdıktan sonra kapağını kapatarak ağır ateşte ya da fırında 17 dakika pişirin. Ateşten alıp karıştırın ve 2 dakika demlendirin, sonra 1 bardak pişmiş bezelyeyi katıp karıştırın ve servise sunun.

[ML® Bezelyeli Pılav için tıklayın](#)

