



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PİLAV

MALZEMESİ:

300 gr. pirinç
250 gr. konserve bezelye
1 baş soğan
50 gr. kavurma
50 gr. tereyağı
4 su bardağı et suyu
1 demet maydanoz
Yeteri kadar tuz, biber

YAPILIŞI:

Tereyağının yarısını bir tencerede eritip içinde küçük doğranmış soğanları pembeleştiriniz. Çok ince kıyılmış maydanozu ekleyip bir iki çeviriniz. Kavurduğunuz soğana 50 gr. kavurmayı ekleyip tahta kaşıkla karıştırarak kavurmanın yağın eritip pişiriniz. Konserve bezelyenin suyunu döküp tanelerini tencereye dökünüz. İçine bir bardak et suyu ilave edip 3-4 dakika pişiriniz. Pirinci yıkayıp bezelyelerin üzerine dökünüz. Kalan et suyunu ilave ediniz. Bir iki karıştırıp tencerenin kapağını kapatınız. Pirinci yıkayıp bezelyelerin üzerine döküp haşlayınız. Tuzunu biberini kontrol edip sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Arzu ederseniz bu pilava ufalanmış yağlı tulumpeyniri karıştırıp ikram edebilirsiniz. Peyniri, pilav daha henüz sıcakken eklerseniz, tulumpeyniri yağlı pilavın sıcaklığıyla erir ve pirinçlerle bütünleşir.