



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ PİLAV

Malzemeler

2 su bardağı Pirinç
1 Çay kaşığı Karbonat
2 Çorba kaşığı Margarin
Yarım kilo Bezelye
1 Çorba kaşığı Sıvı yağ
1 Adet Soğan
6 su bardağı Su (kaynar)
Tuz

Hazırlanışı

Pirinç yıyayıp, suyunu süzün. Margarinle sıvıyağı pirinçle bereber 5 dakika kavurun. Üzerine sıcak su ekleyip, tuzunu ayarlayın. 3 Dakika yüksek ateşte, sonra kısık ateşte 15-20 dakika 15-20 dakika pişirin. Bu arada bezelye sote için, 4 su bardağı kaynar su içine karbonat ve tuz ekleyip, bezelyeleri katın. 5 Dakika haşlayın ve suyunu süzün. Tavaya margarini koyup, ince kıyılmış soğanı hafifçe kavurun. Üzerine suyu süzölmüş bezelyeyi koyup, arada bir tavayı sallayarak 3 dakika kadar sote edin. Servisi için derin bir kabın dibine bezelye soteyi döküp, üzerini kaşık yardımıyla düzleştirin ve pilavı ekleyin. Bezelye soteli pilavı, dağıtmadan servis tabağına ters çevirip, kabı çıkarın. Sıcak olarak servis yapın.
