



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ PİLAV

1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı su
1 su bardağı bezelye
1 tatlı kaşığı toz şeker
1/2 demet dereotu
Karabiber
Tuz

Pirinci, şeker ve tuzla birlikte yağda kavurun. Üzerine sıcak suyu ilave edip bezelyeleri ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp önce orta, sonra da kısık ateşte 10'ar dakika pişirin. Ocağı kapatın. İnce kıyılmış dereotu katıp pilavı demlenmeye bırakın.