



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEZELYELİ PİLAV

2 orba kaşığı tereyağı  
1 kilo bezelye  
Yarım demet taze nane  
Tuz  
1 kesme Őeker  
1 kuru sođan  
Őehriyeli pilav  
2 su bardađı pirinç  
2 su bardađı su  
2 orba kaşığı tereyağı  
1 ay bardađı Őehriye  
1 ay kaşığı tuz

Soğanları iyice kavurun. Bezelyeleri zerine ekleyip karıŐtırın. Üzerini geçecek kadar su koyup tuz, Őekeri ekleyin ve kapağını kapatıp piŐmeye bırakın. 20 dakika kadar piŐince içine kıyılmıŐ naneleri ekleyin. 5 dakika daha piŐirin. İstenirse robottan geçirip pre olarak da kullanabilirsiniz. Et yemeklerinin yanına çok yakıŐıyor. Ama pilavla da çok güzel oluyor. Bunun için de tereyağını önce eritip zerine Őehriyeleri atın ve kavurun. Rengi dönünce de üzerine pirinçleri ekleyip karıŐtırın, kavurmaya devam edin. Suyunu verip kapağını kapatın. 20 dakika kadar kısık ateŐte piŐirin.