



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ PİLAV

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Tatlı Kaşığı tuz

3,5 Su Bardağı su

1 Su Bardağı bezelye

2,5 Su Bardağı pirinç

Pirinci ayıklayıp iki saat kadar ılık suda ıslattıktan sonra yıkayın. Margarini bir tencereye koyup kızdırın. Pirinci ilave edip orta ateşte 4-5 dakika kavurun. Tuzu ve suyu ilave edin. Karıştırıp kapağını kapatın. Ağır ateşte 17 dakika pişirin. Ateşten alıp karıştırın demlenmeye bırakın. Sonra bezelyeyi katıp karıştırıp servis yapın.