



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PİLAV

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
500 gr haşlanmış bezelye
4 Bardak sıcak su
2 Su Bardağı pirinç
1 Yemek Kaşığı sıvı yağ

Pirinci yıkayıp,suyunu süzün. Sana yağ ile sıvı yağı pilav tenceresine alıp orta ateşte yağımız kızınca pirinci ilave edip 5 dakika kavuralım. Üzerine sıcak su, haşlanmış bezelye ve tuzu ilave edin.3 dakika yüksek ateşte,sonra kısık ateşte 5-6 dakika pişirin. Tencerenin üzerine kağıt havlu serip tencerenin kapağını kapatalım. 10 dakika dinlendirelim.