



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BEZELYELİ PİLAV

2,5 su bardağı pirinç (500 gram)  
1 su bardağı pişmiş veya konserve bezelye  
4,5 su bardağı tavuk suyu veya et suyu (yoksa su)  
3 çorba kaşığı yağ (125 gram)  
1 tatlı kaşığı tuz

- 1) Pirinci temizleyip bir tencereye koyarak üzerini 4 parmak kapatıncaya kadar ılık su ile doldurup içine 2 çorba kaşığı tuz ilâve ediniz ve karıştırıp 2 saat suyun içinde bekletiniz.
  - 2) Aynı tencerede pirinci kırmadan ve dökmeden karıştırarak 4-5 defa suyunu süzdürüp yıkayınız ve bir süzgece çıkarıp suyunu tamamen süzdürünüz.
  - 3) Bir tencereye yağ koyup, kızartınız. Pirinci ilâve ederken orta ateşte bir kevgirle altüst karıştırarak 4 dakika kavurunuz.
  - 4) Sonra tuzunu ve kaynar olarak et suyunu ilâve ederek 4 dakika kuvvetli ateşte kavurup 1 kere karıştırdıktan sonra kapağını kapatarak fırında veya ağır ateşte 17 dakika pişiriniz.
  - 5) Ateşten alıp 20 dakika dinlendirdikten sonra karıştırıp içine 1 su bardağı pişmiş veya konserve bezelye ilâve ederek karıştırıp servis yapınız.
-