



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BEZELYELİ PİLAV

### MALZEMESİ:

300 gr. pirinç  
1.200 gr. taze bezelye  
50 gr. tereyağı  
2 çorba kaşığı margarin  
1 adet soğan  
kıyılmış maydanoz  
1 litre su  
50 gr. rendelenmiş kaşar peyniri  
tuz  
karabiber

### YAPILIŞI:

Önce bezelyeleri ayıklayın. Bir kaba tereyağı koyun. Soğan ve maydanozla bezelyeleri ilâve ederek biraz kavurun. Sonra pirinç koyun. Biraz sonra da sıcak 1. litre su ilâve ederek pişirin. Pilav piştikten sonra üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

[ML® Enginarlı Pilav için tıklayın](#)