



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PİLAV

Malzemesi:

500 gr. pirinç,

750 gr. su veya et suyu,

80 gr. tereyağı,

80 gr. margarin veya tereyağı,

tuz,

1 bardak bezelye.

Pirinci sıcak suda bekletin, suyunu süzdürün. Et suyuna yeterince tuz katın. Kaynayınca pirinci salın, suyunu çekince tereyağı katıp 30 dakika demlendirin. Bezelyeyi tuzlu suda haşlayıp suyunu döküp 1 kaşık tereyağı katın ve pilava karıştırın.

[ML@ Barbunyalı Pilav için tıklayın](#)