



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PİLAV

1 orba kaşığı tereyağı
2 su bardađı pirinç
2.5 su bardađı su
1 su bardađı bezelye
1 tatlı kaşığı toz Őeker
1/2 demet dereotu
Karabiber
Tuz

Pirini, Őeker ve tuzla birlikte tereyağında kavurun. zerine sıcak suyu ilave edip bezelyeleri ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp önce orta ateŐte 10 dakika, sonra kısık ateŐte 10 dakika daha piŐirin. İnce kıyılmış dereotu katıp demlenmeye bırakın.