



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

DEREOTLU VE BAKLALI ACEM PİLAVI

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağı Yasemin Pirinci
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 1 Su Bardağı Kuru Bakla
- 1 Su Bardağı Doğranmış Dereotu

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin.

Soğuk suyla nişastasız gidene kadar yıkadığınız pirinçleri tencereye alın, pirinçler saydamlaşınca kadar kavurun.

Baklaları ekleyin.

2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin.

Kısık ateşte 10 dakika pişirin.

Neredeyse hazır olan pilava dereotu ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırın.

15 dakika daha en kısık ateşte pişirin. 10 dakika dinlendirin. Sıcak servis edin.

