



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR ÇANAĞINDA BEZELYELİ PİRİNÇ PİLAVI

Haşlanmış Enginar Çanakları

1 su bardağı yasemin pirinci

1 adet Maggi Et Bulyon

1/2 su bardağı bezelye

1/2 çay bardağı ayçiçek yağı

2 su bardağı kadar su

Tuz

Pirinçleri yıkayıp süzuyoruz. Ayçiçek yağında 5 dakika kadar kavuruyoruz. Bezelyeyi, Maggi bulyonu, tuzu ve suyu da ilave edip karıştırıp pişmeye bırakıyoruz. Pilavımız demlendikten sonra önceden limonlu suda pişirmiş olduğumuz enginar çanakları içerisinde servis yapıyoruz.
