



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU BEZELYELİ PİLAV

2 Su Bardağı Pirinç
1/2 Su Bardağı Bezelye
1 Adet Havuç
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Çay Kaşığı Tuz
2.5 Su Bardağı Su

Pirinç tuzlu sıcak suda yarım saat bekletelim. Havucu tavla zarı şeklinde doğrayalım. Bezelyeleri ayıklayıp, yıkayalım. Pilav tenceresine tereyağı ve zeytinyağını koyalım. Kızmasını beklemeden havuç ve bezelyeyi ilave edip kavuralım. Pirinç nişastası gidene kadar iyice yıkayalım. Suyunu süzüp, tencereye alalım. Tuz ve 2,5 su bardağı kaynar su ilave edip ocağın altı önce açık, sonra da kısık halde 10 dakika pişirelim. Ocağın altını kapatıp demlendirelim ve tahta kaşık ile pilavı havalandırdıktan sonra servis yapalım.

