



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAŞ FASÜLYELİ PİLAV

- 1 ay bardağı maş fasülyesi
- 1 kase piring
- 2 orba kaşığı tereyağı
- 2 kase su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Maş fasülyesi haşlanır, suyu süzölür. Tereyağı tencereye konur, bol yıkanmış ve suyu akıtılmış piring atılır, bir kaç dakika kavrulur. Sonra maş fasülyesi ve tuz ilave edilir. Sıcak su katılır, karıştırılır. Kapak kapatılır, 12 dakika kadar pişirilir. Daha sonra yarım saat dinlendirilir ve servise sunulur.