



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA FASULYELİ PORTAKAL DİLİMLİ PİLAV

2 adet pırasa
2 su bardağı pirinç
200 gr meksika fasulyesi
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet tarçın çubuğu
2 dilim portakal
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1/2 demet taze soğan
3,5 su bardağı sıcak su

200 gr meksika fasulyesini haşlayın. 2 yemek kaşığı sıvı yağda doğradığınız yeşil taze soğanları, pırasayı ve haşladığınız meksika fasulyelerini kavurun. İçine yıkadığınız pirinçleri ilave edip kavurun. 3,5 su bardağı sıcak suyu ve tuzunu koyup pişirmeye bırakın. Pilav pişince içine 1 adet çubuk tarçını ve dilim portakalı koyup servis yapın.