



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI BEZELYELİ PİRİNÇ PİLAVI

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı sıcak su
1 küçük kutu konserve mısır
1 su bardağı haşlanmış bezelye
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Pirinçleri sıcak tuzlu suda bir saat bekletin.

Süzdürdükten sonra soğuk su ile iyice yıkayın.

Bezelyeleri haşlayın.

Tencereye sıvı yağ ve tereyağını koyun.

İyice yıkanmış pirinçleri de ilave ederek 5 dakika kadar kavurun.

Mısırları ve haşlanmış bezelyeyi de ekledikten sonra birkaç dakika daha daha kavurun.

Tuzu da koyduktan sonra 3 su bardağı suyu döküp iyice kaynatın.

Daha sonra altını kısıp kapağını kapatın.

Suyunu çekene kadar pişirin.

