



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI BEZELYELİ PİRİNÇ PİLAVI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 2 Adet Domates
- 3 Adet sarımsak
- 1 Çay Bardağı şehriye
- 2 Bardak PİRİNÇ
- 1 Bardak bezelye
- 1 Bardak mısır
- 1 Fiske tuz/kekik/karabiber
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Çorba Kaşığı domates salçası
- 350 gr kıyma
- 1 Adet kuru soğan
- 1 Çorba Kaşığı un

Köftesi için karıştırma kabına 350 gr. kıymayı alın.Üzerine yumurta kırın.Üzerine soğan rendesi kekik tuz v e karabiber ilave edip köfteyi yoğurun.Köfteden fındık büyüklüğünde köfteler hazırlayın.Köfteleri tavada kızartın. Sosu için tencereye yemeklik kesilmiş soğanı ve sarımsakları alıp kavurun.Üzerine 1 çorba kaşığı unu ilave edin. Kavrulduktan sonra üzerine salça ve domatesleri ekleyin. 1 su bardağı mısır ve bezelye ilave edin. Üzerien su ilave edip pişirin.Sosun üzerine kızartılmış olan köfteleri ilave edin.Birlikte sos koyu kıvam alana kadar pişirin.Pilav için tencereye sana margarini alın. Üzerine 1 çay bardağı arpa şehriye ilave edip kavurun. Daha sonra üzerine 2 su bardağı pirinci ilave edin.Birlikte kavurun. Pirinçler kavrulduktan sonra üzerine sıcak su ilave edip pişirin.Pilavı bir kaba alıp ters çevirip servis tabağına alın. Pilavın kenarlarına bezelyeli köfteli sostan ilave edip servis edin.