



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI VE BEZELYELİ PİLAV

2 Tablet Knorr Et Bulyon
2 Su Bardağı Baldo Pirinç
3 Su Bardağı Sıcak Su
3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel
Zeytinyağı
200g Pastırma (Çemenli)
200g Bezelye
1/2 Adet Limon
1 Demet Taze Nane
2 Diş Sarımsak

Geniş bir kaseye koyduğunuz baldo pirincin üzerine ılık su ekleyin, içine yarım limon sıkın ve 15 dakika bekletin. 15 dakikanın sonunda pirinci bir süzgeçe koyup, akan suyu iyice berraklaşınca kadar yıkayın. Pastırmalardan 8 dilimi ayırın ve gerisini çemeni ile ince ince doğrayın. Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin ve pastırmaları tahta kaşık yardımı ile 2 dakika kavurun. İnce ince doğradığınız sarımsağı ilave edin. Bezelyeleri tencereye boşaltın ve hemen ardından pirinci ekleyin. 2 tablet Knorr Et Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin. Düşük ateşte kapağı kapalı bir şekilde 20 dakika pişirdiğiniz pilavı ateşten alın ve kapağını açmadan 10 dakika dinlendirin. İnce kıydığınız taze naneyi pilava tahta bir kaşık yardımı ile iyice yedirin ve ayırdığınız pastırmaları üzerine serpiştirip servis edin.

