



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PIRİNÇLİ KREMALİ BEZELYE

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

400 gram pirinç,  
1/2 litre çiğ krema,  
1 kaşık nunri (yenibahar, tarçın, kekik, karabiber karışımı),  
1 küçük kutu bezelye konservesi,  
400 gram jambon,  
1 baş küçük soğan,  
100 gram margarin yağı,  
1 kaşık un,  
1 elma,  
yeteri kadar tuz.

Yapımı:

Pirinç ayıklayıp taş ve darılarını çıkardıktan sonra bol suda iyice yıkayın. Sonra bunu tuzlu kaynar suda dağılmayacak kadar haşlamalı. Suyunu süzünce pişme hızını durdurmak için hemen soğuk sudan geçirmeli, iyice süzmeli ve bir tülbente koyup iyice kurumasını temin etmeli. Suyu iyice süzölmüş pirinci pyrex bir kaba koymalı. Üstüne 50 gram kadar küçük parçalara bölünmüş margarin yağı koymalı ve kabı sıcak bir fırına koyup vakit vakit karıştırarak iyice kırılatmalı. Kalan margarin yağını bir kuşaneye koyup içine rendelenmiş soğanı da attıktan sonra kabı çok hafif bir ateşe oturtmalı. Yağ eriyince soğanı karıştırarak kavurmalı. Soğan iyice dağılıncaya ateşin kuvvetini biraz artırmalı ve tahta kaşıkla çabuk çabuk karıştırırken unu azar azar serpip bu yağlı soğana yedirmeli. Unun yedirilmesi sona erince karıştırmaya ara vermeden kurri'yi serpip yağlı ve soğanlı unu bir - iki dakika kavurmalı. Bu süre sonunda bu salçaya rendelenmiş elmayla bir desilitre süt katmalı ve kuşanedekileri kaynamaya bırakmalı. Kuşanedekileri ağzı kapalı olarak 15 dakika kaynattıktan sonra suyu süzölmüş konserve bezelyeyi katmalı ve kabın ağzını tekrar örterek bir onbeş dakika daha içindekileri kaynatmalı. Bu süre sonunda tavla zarı küçüklüğünde ve biçiminde parçalara doğranmış jambonu ve çırpılmış kremayı katmalı. Bir-iki defa karıştırdıktan sonra kabın ağzını örtmeli ve içindekileri on dakika daha pişirmeli. Fırında ktır ktır olmuş haşlanmış pirinci çıkarmalı, üstüne bu salçayı dökmeli ve sıcak sıcak servis yapmalı.