



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARI YEŞİL PİLAV

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı baldo pirinci  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
1.5 yemek kaşığı fındık yağı  
1 çay bardağı bezelye  
1 çay bardağı mısır  
10 dal dereotu

Pirinci sıcak suda, su soğuyuncaya kadar bekletin. Daha sonra birkaç kez yıkayıp süzün. Tereyağını ve fındık yağın pilavı pişireceğiniz tencerede ısıtın. Pirinci ekleyip kavurun. 1.5 su bardağı sıcak suyu, bezelyeyi ve mısırı ilave edin. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Pirinçler suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alın, kıyılmış dereotunu ekleyip 5 dakika demlendikten sonra servis yapın.

