



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUMURTALI VE BEZELYELİ PİLÂV

Kullanılacak malzeme: (dört kişilik):

400 gram pirinç,

75 gram sadeyağ,

4 bardak et suyu,

1 küçük baş soğan,

2 yumurta,

80 gram rendelenmiş kaşer peyniri,

300 gram bezelye (taze bezelye yoksa küçük bir kutu konserve bezelye kullanılabilir),

bir miktar zeytinyağı.

Yapımı: Sadeyağın yarısını üç çorba kaşığı zeytinyağıyla birlikte bir tencereye koyup ateşe oturtun. Soğanı rendeleyerek içine atın ve pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğan pembeleşince yıkanmış olan pirinçle birlikte bezelyeleri katın ve tahta kaşıkla karıştırarak birkaç dakika kavurun. Sonra sıcak et suyunu yavaş yavaş içine dökün ve kaşıkla karıştırmaya, ara vermeyin. Pişme süresince durmadan karıştırın. Pirinçler iyice yumuşamadan yani tane tane tencereyi ateşten indirin. Önce rendelenmiş kaşer peyniri, sonra da yumurtaların sarılarını teker teker katın ve yumurtaların sarılarının pıhtılaşmama-sı için pilâvı kuvvetlice karıştırın. Servis tabağına boşaltın. Üstünü tereyağı dilimleriyle süsleyerek servis yapın. Eğer konserve bezelye kullanacaksanız pilâv orta ısı ateşte yarı yarıya piştikten sonra bezelyeleri katın.

---