BAHAR PİLAVI

2 Su bardağı pirinç
1 Su bardağı taze bakla içi
1 Adet iri kuru soğan
2 Adet yeşil taze soğan
250 Gr. kuzu kuşbaşı
1 Çay bardağı sıvıyağ
1 Demet dereotu
4 Su bardağı su
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber

Kuru soğan ve yeşil soğan çok ince kıyılır.
Tencereye soğanlar ve kuşbaşı kuzu eti konur, orta ateşe yerleştirilir.
Yağ koymadan, etin rengi hafif değişene kadar bir kaç kez çevrilir, üzerine taze bakla içi katılır, üzerini örtecek kadar su konur.
Tencerede su kalmayacak şekilde pişirilir.
Diğer taraftan yıkanmış, süzülmüş pirinç sıvıyağda rengi bembeyaz olana kadar kavrulur.
Üzerine su, tuz ve karabiber konur, su kaynayınca kısık ateşe alınan pilav 17 dakika pişirilir.
Süre sonunda kıyılmış dereotu yaprakları eklenir, tencere ile kapağı arasına kağıt havlu konarak 10 dakika demlendirilir.
Pilav demlendikten sonra diğer tencerede hazırlanan, etli baklalı karışım katılır, pirinçler kırılmadan karıştırılır.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu pilavı hazırlarken pirinci önceden ıslatmaya gerek yoktur, sadece pirincin iyice yıkanmış olması önemlidir.