BEZELYELİ PİLAV

2 Su bardağı pirinç
1 Su bardağı bezelye konservesi
1 demet maydanoz sapı
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
1,5 Tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı su ya da et suyu

Ayıklanmış pirinç tuzlu, bol kaynar suyun içine ıslatılır. Su soğuyunca pirinç, soğuk suda birkaç kez yıkanır, suyu süzülür.
Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca ince kıyılmış maydanoz sapı atılır.
Maydanoz sapı yakmadan, rengi hafif değişene kadar kavrulur.
Daha sonra pirinç ve tuz ilave edilir, pirinçler kırılmayacak şekilde 8 – 10 dakika kavrulur.
Üzerine suyu süzülmüş bezelye konservesi katılır, 1 – 2 dakika çevrilir.
En son sıcak et suyu ya da su eklenir, karıştırılır., tencerenin kapağı kapatılır.
Önce orta ateşte 5 dakika sonra kısık ateşte 15 dakika pişirilir, ocaktan alınır.
Tencere ile kapak arasına, temiz, emici bez ya da kağıt havlu konur, 25 – 30 dakika dinlendirilir.
Servis yapılacağı zaman kase hafif ıslatılır, dinlenmiş ve karıştırılmış pilav biraz bastırarak yerleştirilir, düz bir tabağa ters çevrilir.

Not: Maydanozun besleyici kısmı sapıdır. Günde sapı ile beraber 30 gr. maydanoz yemek vücudun A ve C vitamini ihtiyacını karşılar.