



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KURU FASULYE PİLAV

Malzemeler :

Fasulyesi :

Kıyma 200 Gr

Kuru fasulye 3 Su Bardağı

Margarin 3 Yemek Kaşığı

Çarliston biber 2 Adet

Domatesli-soğanlı çeşni 1 Yemek Kaşığı

Ilık su 1 1/2 Su Bardağı

Kuru nane 1 Tatlı Kaşığı

Kırmızı pul biber 1 Tatlı Kaşığı

Karabiber 1 Çay Kaşığı

Pilavı :

Komili Riviera zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı

Pirinç 3 Su Bardağı

Su 4 4/2 Su Bardağı

rendelenmiş kaşar peynir 1 Su Bardağı

Tuz Az

Üzeri İçin :

Kıyılmış lahana turşusu

YAPILIŞI:

1- Pilavı için yayvan bir tencerede 3 yemek kaşığı Komili Riviera zeytinyağını kızdırıp içine soğuk su ile yıkanmış 3 su bardağı pirinci ve az tuz ilave edip bir taşım kavurun. Daha sonra içine 4 1/2 su bardağı su ekleyip karıştırdıktan sonra kısık ateşte pirinçler göz göz olana kadar kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişirip demlendirin.

2- Derin bir tencerede 3 yemek kaşığı margarini kızdırıp içine kıymayı ilave edip kavurun. Daha sonra kavrulmuş kıymaya tohumlarını çıkarıp kıydığınız 2 adet çarliston biberi ekleyip pişirmeye devam edin. Çarliston biberler yumuşadıktan sonra içine bir gece önceden ıslatıp tuz eklemeyen haşladığınız 3 su bardağı kuru fasulyeyi, 1 yemek kaşığı Domatesli-soğanlı çeşniyi, kuru naneyi, kırmızı pul biberi, karabiberi ve suyu ilave edip bir taşım pişirin.

3- Isıya dayanıklı fırın kabına demlenen pilavın yarısını ve 1/2 sb rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip karıştırdıktan sonra üzerini kaşığın sırtı ile düzeltip bastırın. Pilav katının üstüne suyunu süzdüğünüz kuru fasulyenin yarısını koyun.

4- Tencerede kalan pilavın içine kalan 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşarı koyup karıştırdıktan sonra kuru fasulyenin üzerine alıp düzeltin. En son olarak pilavın üzerine kalan kuru fasulyeyi koyup, tencerede kalan yemeğin sosunu kaseye alıp sıcakta tutun.

5- Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında yemeği 15 dakika pişirip dilimledikten servis tabağına alın. Kıyılmış lahana turşusu ve sos ile süsledikten sonra sıcak olarak servis edin.