



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI PEYNİRLİ PİLAV

Malzemeler: (4 kişilik)

3 Su Bardağı Pirinç

3 Çorba Kaşığı Sütüş Tereyağı

3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

1 Adet Soğan

5 Bardak Su

3 Çorba Kaşığı Dolma Fıstığı

100 G Sütüş Keçi Peyniri

Yarım Demet Dereotu

Tuz

Karabiber

Tarçın

Yapılışı

Pilav tenceresinde Sütüş Tereyağı'nı eritin. Üzerine doğranmış soğanları ekleyip 2 dakika kavurun. Ilık suda yıkadığınız pirinçleri ekleyip, kavurmaya devam edin. Fıstıkları, baharatları ve suyu ilave edip kapağını kapatın. Kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. Kıyılmış dereotu ve ufalanmış keçi peynirini ekleyip servis edin.