



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADIRGA PİLAVI

3 su bardağı pirinç
200 gr tereyağ
1 çorba kaşığı kuşüzümü
2 çorba kaşığı badem
1 çorba kaşığı tuzsuz antepfıstığı
4 adet domates
1/4 demet dereotu
1 tatlı kaşığı tuz
Beşamel sos için:
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı un
1 adet yumurta sarısı

Yarım saat öncesinden ıslattığınız pirinci süzüp tereyağında kavurun. Antepfıstığını ve bademi 5 dakika kaynar suda haşlayıp kabuklarını soyun. Ayrı bir tencerede kaynattığınız suyun içine kuşüzümü, badem, antepfıstığı, küp doğranmış domates, dereotu ve tuz ekleyin. Bu karışımı kavrulmuş pirince ekleyin. Kısık ateşte, kapağı kapalı olarak suyunu çekmeye bırakın. Pilav suyunu çekince güveç kabına alın. Beşamel sosu hazırlamak için, 2 çorba kaşığı margarini eritip unu rengi dönene kadar kavurun ve sütü ekleyin. Koyulaşınca ocaktan alıp yumurta sarısını ilave ederek pilavın üzerine dökün. Rendelenmiş kaşar peyniri serpip fırına verin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kaşarlar eriyene kadar pişirip servis yapın.