



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMELLİ PİLAV

1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su ya da tavuk suyu
Beşamel için:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
Biraz rende kaşar

Pirinç yıkanır, tereyağında 2-3 dakika kavrulur, tuz ve tavuk suyu eklenir. Kapağı kapatılır, kaynamaya başlayınca ateş kısılır ve 12 dakika pişirilir, ateşten alınır, 15-20 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada tereyağı ve un rengi değişene kadar kavrulur, tuz ve soğuk süt eklenir, karıştırarak, göz göz olana kadar pişirilir. Dinlenen pilav dikkatli bir şekilde karıştırılır. 4 adet, fırın ısısına dayanıklı kaseye paylaşılır. Üzerine beşamel sos konur, kaşar serpilir. 190 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir.