



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEDA PEYNİRLİ MİLANO USULÜ PİLAV

2 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
3 su bardağı tavuk suyu
50 gr ceda peyniri
Yeteri kadar tuz

2 yemek kaşığı margarinde soğanları kavurun.

Pirinci katın ve karıştırarak 1-2 dakika kavurun. Tavuk suyunu üstüne dökün, hafif ateşte kaynatın.

Bir kere karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. 15-20 dakika kadar veya pirinçler yumuşayıp suyunu çekinceye kadar pişirin.

Tadına bakıp tuzunu ve biberini ayarlayın. Rendelenmiş peynirin yarısını pilava katın ve karıştırıp sıcak servis yapın. Serviste geri kalan peyniri üzerine serpiştirin.
