



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞNİLİ PİLAV

75 gr. tereyağı veya margarin
1 soğan
100 gr. kıyma
200 gr. pirinç
1 bardak et suyu
25 gr. mantar
Tuz
Karabiber
Bir tutam hindistancevizi
Bir tutam safran
1/2 litre tavuk suyu
50 gr. peynir rendesi

Tereyağı veya margarini bir tencerede eritip doğranmış soğan ve kıymayı 10 dakika kavurun. Pirinci ilave edip devamlı karıştırmak suretiyle bir süre daha kavurun. Et suyunu ilave edip pirinç çekene kadar karıştırın. Kiyılmış mantar, tuz, karabiber, hindistancevizi ve safranı serpip karıştırın. Tencereyi ateşten alıp tavuk suyunu katın. Tencerenin kapağını kapatıp yavaş ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Servis yapmadan 5 dakika önce peynir rendesini ilave edip pilavı karıştırın.