



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANİMARKA USULÜ PEYNİRLİ PİRİNÇ PİLÂVI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

200 gram bersanî pirinci,
1/2 bardak kaynamış süt,
4 parça eritilmiş Holânda tipi peynir,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Pirinci kaynar tuzlu suda diriliğini kaybetmeyecek kadar haşlayıp pişirmeli.

Bir kuşaneye sütle peynirleri koymalı. Tuzunu ve karabiberini de serptikten sonra kuşaneyi orta ısıli bir ateşe oturtmalı.

Karıştırarak eriyen peyniri süte yedirmeli.

Pişen pirincin suyunu süzdükten sonra bir süre akarsuyun altında tutmalı. Sonra bu suyu da süzmeli ve servis tabağına boşaltmalı. Pirincin üstüne sütlü peyniri de sıcak sıcak dolaştırarak döktükten sonra bu pilâvi ilk yemek olarak servis yapmalı.
