



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAVET PİLAVI

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç
4 adet mantar
1 adet havuç
1 su bardağı taze bezelye
1 adet soğan
3 adet yumurta
2 çorba kaşığı salça
200 gr. dana kıyma
2 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çorba kaşığı ufalanmış ekmek içi
5 dilim sucuk
1 kepçe su
150 gr. dil peyniri
6 çorba kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

Havuç ve mantarları doğrayın. Soğanı kویp 2 çorba kaşığı sıvıyağda pembeleştirin. Havuç, mantar ve bezelyeyi ekleyip kavurun. Salçayı sulandırıp ilave edin. Sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Kıymaya 1 adet yumurta, kaşar peyniri rendesinin yarısı, ekmek içi, tuz ve karabiberi ekleyip yoğurun. Küçük top köfteler hazırlayıp una bulayın. Sucukları dörde bölün ve kalan yağda köfte ve sucukları kızartın. Fırını 180 °C'ye atarlayın. Dil peynirini küp şeklinde doğrayın. Pirinci tuzlu suda diri kıvamda haşlayıp, süzün. 2 yumurta, margarin ve bir miktar dil peynirini ekleyip iyice karıştırın. Derin bir kalıbı yağlayıp, pilavın yarısıyla tabanını ve kenarlarını kaplayın. Ortasına sebze karışımı, köfte, sucuk, kalan dil peyniri ve kaşar peyniri rendesini ilave edip, kalan pilav ile üzerini kaplayın. Fırında pişirip, servis tabağına ters çevirip servis yapın.