



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI VE UYKULUKLU PİLAV (İTALYA)

500 gr. italyan pirinci  
1400 gr. beyaz sğır uykuluğu  
2 adet kırmızı elma  
1 lt. tavuk suyu  
160 gr. permesan peyniri  
160 gr. tereyađı  
100 gr. zeytinyađı  
1 adet kuru sođan  
Tuz

İnce doğranmış soğanları zeytinyağında kavurun. Ardından italyan pirinci ilave ederek biraz daha kavurun. Bir bardak su dökerek dökerek çekirin. Tavuk suyu koyarak yeterli kıvama gelene kadar pişirin. En sonunda, başka bir yerde sotelediğiniz, kare doğranmış kabuksuz elma ile uykuluğu katın. Permesan peyniri ve tereyağını yedirerek servis yapın, isterseniz julyen doğranmış elma kabuklarını derin yağda kızartarak tabağınızı dekore edebilirsiniz.