



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA CEVİZLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2,5 çorba kaşığı tereyağı
400 gr mantar
1/2 demet taze soğan
1 çay bardağı kıyılmış maydanoz
2 adet yumurta sarısı
1 su bardağı krem peynir
3 su bardağı tavuk suyu veya su
1/2 çay kaşığı muskat rendesi
1/2 su bardağı ceviz içi
Tuz
Karabiber
1.5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tereyağını tencerede eritin. Mantarları ekleyip suyunu salıp çekene dek kavurun. Üzerine pirinci ekleyin kısık ateşte kavurun, daha sonra taze soğan, maydanoz, ceviz ve muskat rendesini ekleyin, tuzunu ve karabiberini katıp fırın tepsisine aktarın. Suyunu ilave edin. Yumurta sarısı ve krem peyniri çırpıp pilavın üzerine yayın. 180 derece fırında suyunu çekene dek pişirin. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirlerini serpip tekrar fırına verin, kaşarlar eriyene kadar pişirin.