



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA DOMATESLİ PİLAV

Gerekli malzeme 6 kişilik
2 su bardağı pirinç
6 domates 1 çarliston biber
1 soğan
3-4 dal taze nane
100 gr dil peyniri
60 gr (2 çorba kaşığı)
rendelenmiş kaşar peyniri
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım limonun suyu
Kırmızıbiber
Tuz

Pirinci yıkayıp süzün. Limon suyu, tuz ve üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edip yarım saat bekletin. Domatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Dil peynirini tel tel ayırın. Biber ve naneyi ince ince doğrayın. Sıvıyağı tavada kızdırın. Soğanı ince ince doğrayıp yağda pembeleştirin. Çarliston biber ve domatesi ekleyip kavurun. Tuz ve kırmızıbiber serpip ateşten alın. Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtın. Pirinci yıkayıp süzün. Tuzlu suda diri kalacak şekilde haşlayın. Süzüp geniş bir kaba alın. Hazırladığınız domatesli sosun yarısından fazlasını, kaşar peynirini ve nanenin yarısını ilave edip harmanlayın. Fırın kalıbını yağlı kağıtla kaplayıp pirinçli karışımın yarısını dökün. Dil peynirinin yarısı ve kalan pirinçli karışımı yayın. Üzerini kalan dil peyniri, domatesli karışım ve nane ile kaplayıp fırında kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyip servis yapın.

[ML® Fırında Domatesli Pilav için tıklayın](#)