



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA KIZARMIŞ PİLAV

### MALZEMELER

2 su bardağı pirinç  
süt  
rendelenmiş kaşar peyniri  
tuz  
1 kaşık tereyağı

### HAZIRLANIŞI

Pirinci ılık suda 1 saat kadar beklettikten sonra iyice durulayın. Pirinci 6-7 cm derinliğinde, 30 cm genişliğinde bir Pyrex kaba koyun. Pyrex kabın dibini ve kenarlarını hafifçe zeytinyağı veya margarin ile yağlayın. Soğuk sütü pirincin üzerine dökün (Süt pirincin üzerini 1 cm geçecektir). Tuzunu koyun. Küçük küçük böldüğünüz tereyağı veya Becel parçalarını içine atın. 200 derecede önceden ısıttığınız fırına koyun. Pilav sütü çektikten ve üzeri hafif kızardıktan sonra fırından çıkarıp üzerine kaşar peyniri rendesini serpin. Tekrar fırına verip iyice üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra börek gibi keserek servis yapın.

---