



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PATATESLİ PİLAV

MALZEMELER

1 ölçü pirinç
5-6 adet patates
1/2 kilo kültür mantarı
2-3 adet kuru soğan
Yağ, Tuz,
Baharat
Kaşar Peyniri

HAZIRLANIŞI

Mantar küçük küçük doğranıp, haşlanır. İçine baharat konur (kekik, tuz, karabiber vs...). Pirinç yıkanır ve içine ilave edilerek yağda kavrulur. Patatesler soyularak, içi oyulur. Oyulan yere hazırladığımız iten koyulur (dolma doldurur gibi). En üstüne kaşar peyniri rendelenip, fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerine salçalı su yapıp dökülür ve pişmeye bırakılır.

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