



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PEYNİRLİ PİLAV

- 1 su bardağı pirinç
- 2 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı soya yağı
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2 şeker kaşığı karabiber

Bir tencerede yağı kızdırın ve pirinçleri göz göz oluncaya kadar kavurun. İçine 2 şeker kaşığı karabiber ekleyin ve karıştırın. Suyunu da ekleyip bir taşım kaynatın. Pirinçler suyunu çekince 20 dakika dinlenmeye bırakın. Pilavınız hazır olunca bir fırın kabına alıp üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin. 15 dakika fırınlayın. Piştikten sonra kare şeklinde keserek sıcak servis yapabilirsiniz.
