



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PİRİNÇLİ YUMURTA

Malzemesi:

8 adet yumurta
850 gr. pirinç
125 gr. kaşar peyniri
60 gr. tereyağı
100 gr. mantar
100 gr. yeşil dolmalık biber
20 gr. un
1 çay kaşığı tuz
Karabiber
1 bardak süt

Hazırlanışı:

Tereyağını tavada ısıtın. Çok ince parçalar halinde kesilmiş mantar ile biberleri bu yağda 3-4 dakika sote yapın. Unu, tuzu ve karabiberi üzerine serpin ve iyice karıştırın. Sütü yavaş yavaş karıştırın. Rendelenmiş peyniri de katıp kalınlaşmaya kadar karıştırarak pişirmeğe devam edin. Tavayı ateşten indirin. Peynirli sosun yarısını haşlanmış pirinçe ilave edin. Düz bir tepsiyi yağlayıp pirinci yayın. Pirincin içinde 8 çukur açın. Kalan peynir sosunu bu çukurlara taksim edin. Her çukurun üzerine bir yumurta kırın. Ve tepsiyi sıcak fırına koyarak 15-20 dakika pişirin.