



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## GÖÇMEN PİLÂVI

İnce kıyılmış soğanı tereyağı ve zeytinyağıyla birlikte bir tencereye koyun. Soğanın rengi pembeleşinceye kadar karıştırarak ateşte kavurun. 400 gram pirinci yıkamadan yeteri kadar tuzla birlikte tencereye boşaltın. Buna sıcak suda eritilmiş olan domates salçasını, biber salçasını katın. Dört bardak et suyunu da döktükten sonra pişirin. Pilâv piştikten sonra 1/2 bardak rendelenmiş kaşer peynirini katıp karıştırın ve böylece servis tabağına boşaltıp servis yapın.

---