



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖKKUŞAĞI PİLAVI

2 su bardağı pilavlık pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet havuç
1 çorba kaşığı safran
2 orta boy domates
3 su bardağı et suyu

Önceden tuzlu kaynar suda pirinçleri 10 dakika bekletip süzmeye bırakın. Havucu ve domatesleri rendeleyip ateşte suyunu çekene kadar ayrı kaplarda pişirin. Tencereye yağı koyun. Süzülen pirinçleri ekleyip 10 dakika kavurun ve et suyunu ilave edin. Orta ateşte 10 dakika pişirip sonra kısık ateşe alın. Pilav pişince üçe ayırın. Ayırdığınız bir kısım pilavı rendelenmiş suyu çekilmiş havuçla, ikincisini safranla, kalan pilavı da suyu çekilmiş domatesle karıştırın. Karıştırdığınız pilavları kaşar peyniri ile karıştırın. Kat kat pasta kalbına doldurun. Önceden ısıtılmış 200c fırında 5-6 dakika tutun. Kalıptaki pilavı servis tabağına alıp üzerini maydanozla süsleyin.

Not: Aynı karışımı servis tabağına ortadan başlayarak domatesli pilav, safranlı pilav, havuçlu pilav olarak da sırayla koyabilirsiniz, ortasına da domatesten yaptığınız gül koyup üzerini maydanozla süslüebilirsiniz.
