



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE MEYHANE PİLAVI

150 gr kıyma
½ su bardağı kaşar peyniri (rendelenmiş)
2 su bardağı pilavlık bulgur (soğuk suyla yıkanmış - 350 gr)
1 paket Knorr Meyhane Pilav Harcı
1 çay bardağı sıvı yağ (75 ml)
3 su bardağı sıcak su (600 ml)

Hazırlanışı

1. Yayvan bir tencerede yağı kızdırıp kıymayı kavurun.
2. Daha sonra içine bulguru, Knorr Meyhane Pilav Harcı'nı ve sıcak suyu koyup karıştırın.
3. Kısık ateşte bulgur pilavını pişirip demlendirdikten sonra güveç kaplarına eşit olarak koyun (4-6 adet).
4. Üzerlerine kaşar peynirini serpip önceden 200°C ısıttığınız fırında üzerleri kızarana kadar pişirip servis edin.

[ML® Meyhane Pilavı için tıklayın](#)