



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN PİLAVI

- 1 su bardağı siyah pirinç
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı kaynar su
- Tuz
- 1 çay bardağı tulum peyniri
- 1 çay bardağı ceviz içi

Siyah pirinci sıcak suyun içinde 1 saat bekletin. Yıkayıp süzgeçte suyunu süzdükten sonra, yayvan tencerede yağ eşliğinde 10 dakika kadar kavurun. Tuzla beraber 3 su bardağı kaynar su koyup hemen tencerenin kapağını örtün. Hemen kaynayan pilavın altını kısıp en az 45 dakika pişirin. Suyunu çeken pilavın altını kapatıp üzerine kağıt havlu örterek yine en az 45 dakika dinlendirin. Servis tabağına alıp üzerine tulum peyniri ve ceviz serpip servise hazır hale getirin.

