



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI İÇ PİLAV

Malzemeler:

1 adet soğan
1 su bardağı pirinç
1 çay bardağı kuşüzümü
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çorba kaşığı dolma baharatı
1,5 su bardağı su
Tuz

Yapılışı:

2 çorba kaşığı margarini tencerede eritin. Soğanları küçük küçük doğrayıp, yağda pembeleştirin. Kuş üzümünü de ekleyip, soğanlarla birlikte 1-2 dk. karıştırın. 1 su bardağı pirinç ayıklayıp, yıkadıktan sonra dolma baharatı ve tuz ilave edin. Suyunu da ekledikten sonra tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler suyunu çekip, yumuşayınca kadar pişirin. Pilav piştikten sonra tahta bir kaşık yardımıyla çorba kaselerine doldurun. Kaşıkla üzerine düzleştirin. Kaselere doldurduğunuz pilavı bir tepsiye aralarında boşluk kalacak biçimde boşaltın. Tepsinin yanlarına düşen pirinçleri tahta kaşık yardımıyla toplayın, iç pilavın üzerine kaşar rendesini serpin. Önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 5 dk. bekletin. Kaşar peynirleri eriyince fırından çıkarıp, sıcak olarak servis yapın.