



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTARLI PEYNİRLİ PİLAV

### Malzemeler

1 bardak doğal pirinç  
2 bardak su  
50 gr. taze kaşar peyniri  
50 gr. mantar  
1 adet soğan  
1 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı sıvıyağ  
Tuz  
Karabiber

### Hazırlanışı

Mantarları haşlayın ve dilimleyin. Soğan ve sarımsağı ince ince doğrayın, içine 2 bardak su ilave edin. Su kaynadıktan sonra yıkanmış olan pirinçleri ve mantarları koyun. Pilav piştikten sonra üzerine sıvıyağ ilave edin. Pişen pilavı, güvecin üzerine koyun ve üzerine taze kaşar peynirini rendeleyerek firma verin. Peynirler eriyince pilav servis yapınız.

---