



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ PİLÂV

Kullanılacak malzeme (12 kişi için):

4 bardak pilâvlık piring,
6 bardak tavuk suyu veya et suyu,
1.5 bardak tereyağı,
3 yumurta sarısı,
1 kaşık beyaz sirke,
6 çorba kaşığı taze ve çiğ krema,
6 çorba kaşığı ketchup,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1.5 bardak zeytinyağı.

Yapımı : Piring, tavuk suyu veya et suyu, tereyağı ve birbuçuk kaşık tuzla bir pilâv pişirmeli. Bir tabakta Yumurta sarıları, sirke ve zeytinyağıyla bir mayonez hazırlamalı. Mayonez hazırlanınca buna iyice çırpılmış kremayla ketchup'ı tuzu, karabiberi katmalı.

Pilâv pişip demlendikten sonra bir kalıba tıka basa doldurmalı. Sonra bu kalıbı bir servis tabağına başaşağı ederek pilâvı biçimli bir şekilde servis tabağına aktarmalı. Soğuyunca salçanın birkaç kaşığını pilâvın üstüne dökmeli. Kalan salçayı salça kâsesine boşaltıp pilâvla birlikte servis yapmalı.
