



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MİLANO PİLAVI

Kıyılmış bir soğanı sığır iliği ile karıştırılmış Milano tereyağında öldürünüz. Soğan sararınca 600 gram ayıklanmış pirinci birdenbire içine dökerek pirincin 2 misli etsuyu koyup, pişmeye bırakınız. Suyu çekilince 200 gram Milano yağı, 200 gram rendelenmiş parmazan peyniri, biraz domates salçası koyarak hemen karıştırınız. Tencereyi kapayarak hafif ateşe sürünüz. On dakika sonra tekrar karıştırıp tabağa boşaltarak üstüne konserve bezelye serpiniz. Servis yapınız.

---