



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAPARA OTLU PEYNİRLİ PİRİNÇ SALATASI

5 adet domates  
100 gram küp kesilmiş suda mozzarella peyniri  
400 gram arborio pirinci  
50 gram kuru soğan  
100 gram Pecorino Romano peynir  
5 yemek kaşığı yağ  
1 tutam papara otu  
1 çorba kaşığı Maydanoz  
1 tutam Fesleğen  
Tuz  
800 ml kaynar su

5 adet domatesin üst kısımlarını kesip içlerini kaşıkla boşaltın. Domateslerden çıkarttığınız içi doğrayıp bir kaseye alın.

Soğanı 2 çorba kaşığı yağda 3 dakika soteleyip pirinci aktarın. 1 dakika kavurduktan sonra üzerine tuz serpip yaklaşık 800 ml kaynar suyu kepçeyle azar azar ekleyerek pişirin. Ocaktan almadan önce tuz, 2 çorba kaşığı yağ, 1 tutam papara otu, domates ve 1 çorba kaşığı ince doğranmış maydanozla tatlandırın. 5 adet kek kalıbını (genişliği 9 cm, yüksekliği 6 cm) yağlayın. Kalıbın kenarlarına paparayı iyice yayın. (Elinizi arada su dolu bir kaseye batırarak kalıbın kenarlarına yapıştışın. Kalıbın ortasını boş bırakın.) İcini boşalttığınız domateslere Pecorino Romano peynir ve mozzarella peyniri karıştışılmış malzemeyi aktarıp kalıpların ortasına yerleştirin. Kalıbın üzerini elinizle bastırın.

Kalıpları az miktarda su ilave ettiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkartıp 5-10 dakika dinlendirdikten sonra ters çevirerek çıkartın. Fesleğen yapraklarıyla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

