



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI PİRİNÇ PİLAVI

- 1 bardak pirinç
- 1 adet soğan (ince kıyılmış)
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 ince dilim kıyılmış pastırma
- 3 bardak tavuk suyu
- 50 gr. rendelenmiş peynir
- 1 tatlı kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tereyağı eritin ve soğanla pastırmayı yakmamak şartıyla hafifçe yumuşayınca kadar kavurun. Pirinci katın ve karıştırarak 1-2 dakika kavurun. Tavuk suyunu üstüne dökün, hafif ateşte kaynatın. Bir kere karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. 15-20 dakika kadar veya pirinçler yumuşayıp suyunu çekinceye kadar pişirin. Tadına bakıp tuzunu ve biberini ayarlayın. Rendelenmiş peynirin yarısını pilava katın ve karıştırıp sıcak servis yapın. Serviste geri kalan peyniri üzerine serpiştirin.

