



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ PİLAV

400 gr pirinç  
100 gr margarin  
1 soğan  
1 lt et suyu  
50 gr kaşar peyniri

Kıyılmış bir miktar soğan yağda kavrulur. İçine et suyu ilâve edilir. Kaynadıktan sonra pirinç katılır. Ağır ateşte pişirilir. Servis tabağına aldıktan sonra kalan yağ ve rendelenmiş kaşar peyniri üstüne koyulur ve üstünü kapatarak bir müddet dinlendirildikten sonra servis yapılır.

---