



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ BRANÇ

3 bardak pirinç
1 çorba kaşığı margarin
3-4 adet yeşil biber
100 gr taze mantar
6 yumurta akı
2 yumurta
Yarım bardak süt
50 gr cheddar veya otlu peynir
Tuz
Karabiber

Margarini geniş bir kap içinde orta ateşte kızdırın. Küçük küçük doğradığınız havuç, yeşil biber ve mantarları ilave ederek 2 dakika pişirin. Diğer tarafta, ayrı bir kase içinde yumurta aklarını çırparak, diğer tam yumurtaları, süt, tuz ve karabiberi de ilave edin. Ocağın altını kısın ve yumurta karışımını sebzelerin üstüne dökün. Devamlı olarak 1,5 veya 2 dakika kaşıyın. Pirinç ve peyniri ilave edin. 2 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis edin.