



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROMEN PİLAVI

4 bardak baldo piriç
Yarım paket margarin
250 gram lor peyniri
250 gram kuru üzüm
Dereotu
Tuz

Pirinci ayıklayın. Yıkayıp ılık tuzlu suda ıslatın. 1 saat sonra süzdürün. Yağda kavurun. 3,5 bardak kaynar su dökerek tuzunu da katın. 20 dakika pişirin. Üzümü, peyniri, dereotunu, doğrayıp pilava karıştırın.
