



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHZADE PİLAVI (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

Yarım kg pirinç
Kültür mantarı
Çam fıstığı
Kuş üzümü
Kuru veya yaş dereotu
Tarçın
Karabiber
Margarin
Tuz
Sıvıyağ
Kaşar peyniri

Pirinçler ıslanıp yıkanır. Fıstıklar pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine pirinç eklenip biraz daha kavrulduktan sonra içine kültür mantarı doğranır. Kuş üzümü, tarçın, dereotu, baharatlar ve su eklenilerek pilav haline getirilir. Pilav dinlendikten sonra küçük güveçlere alınarak üzerine kaşar peyniri konulup fırında kızartılıp servis edilir.

