



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ PİLAV

3 bardak baldo pirinç
5 adet Keskinöglu piliç sosis
100 gr mantar
1 büyük havuç
2-3 tane yeşil soğan
4 adet Keskinöglu yumurta
1 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı süt
100 gr. otlu peynir
Tuz
Karabiber

Pirinci yıkayıp ısladıktan sonra bir tencerede haşlayın. Sosisleri ince ince dilimleyerek 1 kaşık margarin ilave ettiğiniz tavada kızarana kadar pişirin. Mantarı iyice temizledikten sonra kuşbaşı olacak şekilde doğrayın. Suyunu çekince kuşbaşı doğranmış mantarı, havucu ve soğanı ekleyip 2 dakika daha pişirin- Başka bir kapta sütü, yumurtayı, tuzu ve karabiberi iyice karıştırın ve tavaya ilave edin. 2 dakika daha pişirin. Üstüne daha önce haşlamış olduğunuz pirinci ve peyniri de ilave ettikten sonra 5 dakika kısık ateşte pişirin ve sıcak olarak servis edin.

