



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ PİLAV

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

Sosisleri ince ince dilimleyerek 1 kaşık margarin ilave ettiğiniz tavada kızarana kadar pişirin. Suyunu çekince dilimlenmiş mantarı, havucu ve soğanı ekleyip 2 dakika daha pişirin. Başka bir kaptaki sütü, yumurtayı, tuzu ve karabiberi iyice karıştırın ve tavaya ilave edin. 2 dakika daha pişirin. Üstüne pirinci ve peyniri de ilave ettikten sonra 5 dakika kısık ateşte pişirin ve sıcak olarak servis edin.

[ML® Sosisli Pilav için tıklayın](#)