



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİGAN PİLAVI

2 yemek kaşığı sana margarin
250 gr çökelek veya lor peyniri
1/2 demet maydanoz
2-3 dal taze soğan
4-5 adet sivribiber turşusu
50 gr iri dövülmüş ceviz
1 su bardağı pirinç
1 adet iri domates
Tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kimyon

İnce doğranmış taze soğanları ve sivribiber turşusunu ekleyip 1-2 dk. kavurarak ateşten alalım. İçine çökeleği, ceviz içini, tuzu, baharatları, kıyılmış maydanozu ekleyip karıştıralım. Yıkanmış süzölmüş pirinci ilave edelim. Suyunu çekene kadar ağır ateşte pişirelim. Baharatlarının da ilave edip, dilimlenmiş domatesle servis edelim.