



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TONBALIKLI PİRİNÇ

- 1/2 bardak kurutulmuş hazır kahverengi pilav (veya standart kahverengi pirinç)
- 1 paket ton balığı (200 gr ıslak pakette konserve değil)
- 1/2 bardak gün kurusu domates
- 1 kaşık Knorr sarımsaklı çeşni
- 1/4 bardak yağsız süt tozu
- 1 dilim çedar veya kaşar peyniri

Kampınızı kurduktan sonra 1/2 bardak pirinci 1 bardak kaynayan suda pişirin. Kurutulmuş domatesleri suda bekletip yumuşatıp canlandırın. Pirinç piştikten sonra ateşten alıp sarımsaklı çeşniyi, süt tozunu ve 1/2 bardak suyu katıp karıştırın. Üstüne domatesleri, ton balığını, peyniri ve zevkinize göre kara biberi ilave edin.

