



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL SARI PİLAV

Malzemeler:

2.5 su bardağı pirinç
300 gr ıspanak
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı safran
3 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz, karabiber
Süsleme için
Jülyen doğranmış 1 havuç

Hazırlanışı:

* İspanağı temizleyip bol suda yıkayın ve doğrayın. Maydanozu temizleyip kıyın. 1.5 kaşık margarini tencerede eritin. İspanak ve maydanozu ilave edip soteleyin. Tuz ve karabiber serpin.

* Pirinci ayıklayıp yıkayın ve iki ayrı kaba paylaşın. Birine tuz, diğerine safran ve tuz ekleyip karıştırın. Her ikisini de ayrı tencerelerde yumuşayınca kadar haşlayın.

* Beyaz pirinci süzüp ıspanaklı karışıma ilave edin. 1 kaşık peynir serpip harmanlayın. Safranlı pirinci süzüp kalan margarin, kalan kaşar peyniri ve 1 tutam tuzla karıştırın.

* İspanaklı pirinci fırın kalıbına döküp safranlı pirinci üzerine ekleyin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 5 dakika pişirip servis tabağına ters çevirin. Sote edilmiş havuçla süsleyin.