



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENGİN PİLAVI

1 çorbakaşığı rendelenmiş parmezan peyniri veya eski kaşar
1 su bardağından biraz fazla pirinç
2 çorbakaşığı zeytinyağı
100 gr gravyer peyniri
1 adet dolmalık biber
50 gr taze fasulye
150 gr dana kıyma
60 gr mortadella
2 adet domates
2 adet patates
galeta unu
1 yumurta
sarımsak
maydanoz
karabiber, tuz

Tuzlu suda pirinci haşlayıp süzdükten sonra sudan geçirip zeytinyağı eilave edin. Patatesleri yarım saat kadar haşlayın, ilindikten sonra soyun, doğrayıp süzgeçten geçirip püre elde edin. Biberi ayıklayın ve şeritler halinde doğrayın. Fasulyeleri yirmi dakika kadar haşladıktan sonra minik minik doğrayın. Domatesleri dilimleyip, gravyer peynirini zar şeklinde doğayın.

Dana kıymayı, yumurtayı, kıyılmış mortadellayı, kıyılmış sarımsakları ve maydanozu, parmezan peyniri ya da eski kaşar rendesini, tuz ve karabiberi patates püresine katın.

Bu karışımdan minik köfteler yapın. Galeta ununa buladıktan sonra kızgın zeytinyağında kızartın. Tüm malzemeleri pirince katıp karıştırın. Arzu ederseniz, iyice yıkanıp dilimlenmiş 2 adet mantarı da ilave ettikten sonra servis yapın.