



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI VE PEYNİRLİ PİLAV

30 Gr Sana Klasik
1,5 Su Bardağı pilavlık pirinç
1 Çay Kaşığı tuz
1 Tutar zerdeçal
3 Su Bardağı su
1 Çay Bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Pirinci ılık suda 30 dakika bekletin ve yıkayıp süzün. Margarinı tavada eritip pirinci kavurun. Su, zerdeçal ve tuzu ekleyip kapağını kapatın. Su kaynayınca ateşi kısıp pirinçler suyunu çekinceye kadar pişirin. Üzerini kağıt havlu ile örtüp 5 dakika dinlendirin. Servis tabağına alıp üzerine kaşar peynirini ekleyin. Servis yapın.