



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ FESLEĞENLİ PİLAV

1 su bardağı pirinç
1.5 su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı domates suyu
1 çay kaşığı kuru fesleğen
2 adet közlenmiş kırmızı biber
Yarım su bardağı dilimlenmiş zeytin
Yarım su bardağı ince kıyılmış maydanoz
1 tutam tuz ve karabiber
Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri

Bir tencereye suyu, domates suyunu, yıkanıp süzölmüş pirinci, tuzu, fesleğeni ve biraz sıvıyağı koyup ara ara karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin.

5 dk. kaynattıktan sonra ocağı kısıp suyunu çekene kadar pişirin.

Kıyılmış maydanozu, zeytini ve küçük kesilmiş kırmızıbiberi ve karabiberi pilava ilave edip karıştırın.

Üzerine rendelenmiş kaşar peynir dökerek sıcak servis yapın.
