MENGEN PİLAVI (BOLU)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Yarım kilo pirinç
250 gram kuşbaşı kuzu eti
150 gram tereyağı
150 gram mantar
3 adet soğan
3 adet domates
6 bardak et suyu
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı kekik
1 demet dereotu
1 su bardağı ceviz içi
Tuz
Karabiber

Mantarlar ince ince kıyılır. İki adet soğan küp şeklinde soyularak doğranır. Üç yemek kaşığı tereyağında kavrulur. Et eklenir ve suyunu salıp tekrar çekene kadar pişirilir. Kekik ile tatlandırılır. Mantarlar eklenir. Domatesler karışıma ilave edilir. Et suyu da katılarak otuz dakika pişirilir. Pirinç, tuz, şeker, karabiber katılır. On beş dakika kısık ateşte pişirilir. Üzerine eritilen yağ gezdirilerek ince kıyılmış dereotuyla servis yapılır.

Not: Mengen pilavı Bolu'nun tüm restoran menülerinde bulunmaktadır. Bolu'da Mengen yöresel yemekler gecesi düzenlenmektedir. Düzenlenen bu gecede ana yemekler menüsü içerisinde ilk sırayı Mengen pilavı almıştır. Yemek yöre çapında yapılan birçok yemek yarışmasında birincilik kazanmıştır.



© lezzetler.com tarif no:105629 • adı:Mengen Pilavı (Bolu) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:37