



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİLAV

Malzemesi

2 su bardağı pirinç

500 gr. mantar

3 çorba kaşığı tereyağ

3,5 bardak et suyu

1 tatlı kaşığı tuz

1 kahve kaşığı karabiber

Et suyu ve iki kaşık tereyağla sade pilavı pişirin. Mantarları nemli bir bezle örselemeden silip yıkayarak, iri iri doğrayın. Bir tavada 1 kaşık tereyağını ısıtın ve mantarları koyun. Tuz ve karabiberini ilave edip mantarlar bıraktığı suyu çekinceye kadar hafifçe kızartarak pişirin.

Mantarları dibi yuvarlak bir tencereye döşeyip üzerine pişirdiğiniz pilavı boşaltın ve bastırarak yassıltın. Çok hafif ateşte 10 dakika demlendirin.

Kabı yuvarlak ve düz yüzeyli bir dağıtım tabağına ters çevirerek servis yapın.