



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 paket mantar
1/2 demet dereotu
1 orta boy soğan
Tuz
Tereyağı
Su

İlk önce soğanı ince ince doğrayın ve tereyağında kavurun. Üzerine yıkanıp dilimlenmiş mantar ve bir miktar tuz ilave edip pişirin. Bu arada pirinçler nişastası gidene kadar güzelce yıkayın sonra tereyağında biraz kavurun. Üzerine su ve pişirdiğiniz mantarları ilave edip bir kere karıştırın. Pirincin pişmesine yakın kıyılmış dereotu ilave edin. Piştikten sonra kapağının arasına kağıt havlu kapatıp 5 dakika dinlendirin.

[ML® Vezir Pilavı için tıklayın](#)
