



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENGEN PİLAVI

500 gr baldo pirinç
250 gr kuşbaşı kuzu eti
150 gr tereyağı
150 gr mantar
2 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

Pirinç soğuk su ile yıkayıp suyunu süzün. Mantarı incecik kıyın. 2 adet soğanı soyup küp şeklinde doğrayın. 3 yemek kaşığı tereyağında kavurun 250 gr kuzu etini ekleyip et suyunu salıp tekrar çekene kadar pişirin. Kekik ile tatlandırın daha sonra kıydığımız mantarları ekleyin. Suyunu çekinceye kadar kavurun, domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın ve karışıma ilave edin. Daha sonra et suyunuda katıp 30 dakika pişirin. Pirinci ilave edip tuz, şeker, karabiber ile tatlandırın. 15 dakika kısık ateşte pişirin. Servis yapmadan önce üzerine erittiğimiz kalan yağ gezdirip incecik kıyılmış dereotu ve ceviz ile servis yapın.

[ML® Dereotlu Pilav için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 20.10.2020