MANTARLI GEREDE PİLAVI (BOLU)

Sahrap Soysal

Malzemeler
1,5 su bardağı lüks baldo pirinç
15 adet taze kültür mantarı
2 adet orta boy kuru soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy domates
25 gr tereyağı (4 yemek kaşığı zeytinyağı da kullanabilirsiniz)
4,5 su bardağı sıcak su (et ya da tavuk suyu kullanmanızı öneririm)
2 çay kaşığı tuz
karabiber

Hazırlanışı
Pirinci sıcak tuzlu suda 40 dakika kadar bekletin. Soğanları incecik yemeklik doğrayın. Mantarları elinizle hafifçe ovalayarak akan suyun altında yıkayıp süzün ve uzunlamasıan ince dilimler halinde doğrayın.
2 yemek kaşığı zeytinyağını bir tavaya koyup soğanları ekleyin ve orta ısılı ateşte, karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Mantarları da hemen ilave edip karıştırarak 5 dakika daha kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiberi serpip ocaktan alın.
Tereyağı ya da zeytinyağını pilav tenceresine koyup orta ısılı ateşte kızdırın. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci ekleyip karıştırarak 7-8 dakika kavurun. Soyup tavla zarı formunda doğradığınız domatesleri ilave edip karıştırın ve sıcak suyu da tencereye aktarın.
Kavrulmuş mantarları ekleyip tekrar tuz ve karabiber serpin ve karıştırın. Orta ısılı ateşte, pilav suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin.
Ocaktan alıp kağıt havlu örtün ev tencerenin kapağını tekrar kapatın. En az 30 dakika dinlendirip karıştırarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:55744 • adı:MANTARLI GEREDE PİLAVI (Bolu) • gönderen:cezeryem • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:13