



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARTARLI PİLAV

Margarin (3 orba kaşığı)
Mantar konservesi (300 gram)
Pirinç (2 bardak yıkanmış)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Su (3 bardak sıcak)

Bir tencerenin içine 3 çorba kaşığı margarin koyun ve yağıın yanmamasına zen göstererek eritin. Eriyen yağıın içine 300 gram mantar konservesini koyun ve 3-4 dakika karıştıarak kavurun.

2 su bardağı yıkanmış pirini güzelce yıkayın ve yağıın üzerine dökerek kavurun. 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin ve bu şekilde 2-3 dakika daha kavurun.

Son olarak içine 3 bardak sıcak su ekleyin ve tencerenin kapağıını kapatın. Tencerenin altını kısarak pilavı 10 dakika boyunca yani pilav suyunu çekene kadar pişirin.

Pişen pilavın altını kapatın. Kapağıını açarak bir kez karıştırın ve servis tabaklarına alın. Dilerseniz kenarlarını yeşilliklerle süsleyin ve sıcak olarak servis edin.