



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTARLI PİLAV

100 gr. mantar
1 su bardağı pirinç
1 adet soğan
1 demet maydanoz
1.5 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz şeker

Tencereye zeytinyağı ve tereyağını koyup üzerine doğranmış soğan ve mantarları, karabiber ve tuzu koyun. Pirinci de ekleyip hepsini kavurun. Kavrulduktan sonra sıcak suyu koyup kapağını kapatın ve 20 dakika pişirin.