



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI PİLAV

2 su bardağı Pirinç  
1 tutam tuz  
1 tutam karabiber  
3.5 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet soğan  
200 Gr. mantar  
3.5 su bardağı et suyu

Pirinci sıcak tuzlu ile ıslatın. Soğanı ince doğrayın. Mantarları bol suda iyice temizleyip doğrayın. Geniş bir tavada tereyağının yarısını eritip soğan ve mantarı 3-4 dakika kavurun. Biraz su ekleyip kısık ateşte 20 dakika pişirin. Kalan tereyağını tencerede eritip pirinci ekleyin ve orta ateşte 2-3 kez karıştırarak kavurun. Pirinç taneleri şeffaf bir görünüş alınca 3.5 su bardağı et suyu, tuz ve karabiberi ekleyin. Kaynayınca ateşi kısın. Suyunu çekmeden 5-6 dakika önce mantarlı karışımı ilave edin. Kısık ateşte 5-6 dakika dinlendirin. Nane yaprakları ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.