



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
200 gram mantar
3 adet sivribiber

Rendelenmiş soğan, sivri biber ve doğranmış mantarları 3 dakika kadar tereyağında kavurun. Üzerine pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin ve suyunu verin. 20 dakika kadar orta ateşte pişirdikten sonra ocağın altını kısın. 10 dakika daha kısık ateşte pişirdiğiniz pilavı ocaktan alın ve 10 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.