



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTARLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
200 gr. mantar
3 adet sivri biber

Rendelenmiş soğan, sivri biber ve doğranmış mantarları tereyağında kavurun. Üç dakika kadar kavurduktan sonra üzerine pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine suyu koyup pilavı pişirin. 10 dakika kadar demlendirip servis yapın.