



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAİTİ USULÜ PİLAV

### Kullanılacak Malzemeler

3 su bardağı et suyu

2 su bardağı pirinç

150 gr mantar

3 çorba kaşığı tereyağı (margarin)

2-3 diş sarımsak

2 orta boy soğan

100 gr pastırma

Tuz, karabiber

### Hazırlanma Şekli

Pastırmaları ufak ufak doğrayın. Mantarları yıkayın. Bir cm kalınlığında doğrayın. Soğanları rendeleyin. Bir kaşık tereyağında soğanları kavurun. Sarımsakları bütün atın. Pastırmaları ve mantarları ekleyin. Mantar suyunu çekene kadar kaynatın. Suyunu çekince bir çay bardağı su koyun. 5 dakika daha kaynatın. (Sarımsakları pişince çıkarın.)

Pirinçleri yıkayın. On dakika kaynar suda bırakın. Tereyağında 5-7 dakika kavurun. Üç bardak et suyunu ekleyin. Pilav suyunu çekene kadar pişirin. Servis tabağına pilavı üzerine de karışımı koyun.