



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KONSERVE MANTARLI VE BEZELYELİ PİLAV

2 su bardağı baldo pirinç  
250 gr. konserve mantar  
2 yemek kaşığı kuşüzümü  
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık  
5 çorba kaşığı konserve bezelye  
2 adet havuç  
2 adet kuru soğan  
4 su bardağı et suyu  
4 yemek kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı tarçın  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı karabiber  
Yarım demet dereotu  
Tuz

Soğanları ince kıyın. Fıstıkla birlikte yağı tencereye alın hafif kavurun. Pirinci yıkayıp ilave edin. Rendelenmiş havucu, kuş üzümünü ekleyin. Kavurmaya devam edin. Mantarı kesin, bezelye ile pirince katın. Tuz şeker, tarçın, karabiber, kıyılmış dereotu katıp, kaynar et suyunu üzerine dökün. Pirinçler uzayıp, pişince ateşten alın. Biraz dinlendirip, ezmeden karıştırıp servis yapın.