



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİLAV

MALZEMELER

1 Adet Sogan
1 Yemek Kasigi Sivi Yag
100 gr. Pirinç (1/2 su bardagi)
400 gr. Mantar
1+1/2 Su Bardagi Et Suyu
2 Yemek Kasigi Kasar Peyniri (rendelenmis)
Kiyilmis Maydanoz

YAPILIŞ TARİFİ

Sogani kiyin, sivi yagda pembelestirin. Pirinci ilave edip kavurmaya devam edin. Mantarlari ince ince dograyin. Et suyu ile pirince ilave agzini kapatın. Pilavi 20 dakika kisik ateste pisirin. Tuz, karabiber ile tatlandırın. Üzerine peynir ve maydanoz serpistirip servis yapın.
