MANTARLI PİLAV

Ümit Usta

3 su bardağı pirinç
1 kg. mantar
1 adet kuru soğan
2 adet büyük boy domates
1 çay bardağı bezelye
1 demet dereotu
1 paket margarin
1 çay kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
Tuz
Karabiber

Ayıkladığımız pirinçleri 1 çorba kaşığı tuz ve üzerine çıkacak kadar ılık su ile ıslatalım.
Taze mantarları ufak ufak kıydıktan sonra bir tencereye koyalım. 1 çorba kaşığı tuz, 1/2 adet limon suyu ve üzerine çıkacak kadar su ile 10 dakika haşlayalım.
Haşlama suyundan bir bardak ayırıp geri kalan suyu süzelim.
Kuru soğanı ince ince kıyıp 100 gram margarin yağı içinde kavuralım.
Soğanlar kavrulunca, kıydığımız mantarları tencereye ilave edip hep birlikte 5 dakika daha kavuralım. Kabuğunu soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri de tencereye ilave edip 4-5 dakika daha pişirelim.
Yeterince toz şeker, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi de ilave edip ağzı kapalı olarak domatesler eriyinceye kadar pişirmeye devam edelim.
Bezelyeleri ve 1 su bardağı ayırdığımız mantar suyunu, 3 su bardağı da normal suyu ilave edip 5-10 dakika daha kaynatalım.
Bu sırada, başka bir tencereye kalan yarım paket yağı koyup üzerine berrak su çıkana kadar yıkadığımız pilavlık pirinçleri ilave edip kavuralım.
Pirinçler tane tane olup da yeterince kavrulunca hazırladığımız mantarlı sosu ve ince ince kıydığımız dereotlarını kavurduğumuz pirinçlere ilave edip bir kere daha karıştırarak, ağzı kapalı olarak su kaynayana kadar kuvvetli ateşte su kaynadıktan sonra kısık ateşte suyunu çektirelim (Su miktarı pirinçlerin bir parmak üzerinde olmalıdır.).
Pilav suyunu çekince çok kısık ateşte 10 dakika demlendirip pilavı harmanladıktan sonra servis yapalım.

Not: Arzu edenler, bu pilavı porsiyonluk toprak güveçlere doldurupüzerini ya beşamel sos ile ya da içine yumurta kırdığımız patates püresi ile sıvayıp kaşar peyniri rendesi ile lezzetlendirdikten sonar fırınlayabilirler.

© lezzetler.com tarif no:64772 • adı:Mantarlı Pilav • gönderen:Herhangi biri • indirme tarihi:23.04.2024 - 10:42