



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİRİNÇ PİLAVI

3 bardak pilavlık pirinç
4.5 bardak tavuk suyu veya et suyu
1 bardak tereyağı
1 baş soğan
300 gram mantar
3 orba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
1 limon

Pirinç, et suyu veya tavuk suyu, tereyağı ve tuzla bir pilav pişirmeli. Pilâv pişerken mantarları temizlemeli ve nemli temiz bir çuval parçasıyla üzerlerindeki zarları giderip dilimleyerek limonlu su içine atmalı. Zeytinyağıyla rendelenmiş soğanı bir kuşaneye koyup soğanları kavurmalı. Soğanlar pembeleşince mantarları iyice yıkamalı ve kuşaneye boşaltmalı. Tuzunu ve biberini serptikten sonra vakit vakit karıştırarak mantarları pişirmeli. Pilâv pişince mantarları içine dökmeli. Birlikte harmanlamalı ve demlenmeye bırakmalı. Pilâv demlenince servis yapmalı.