# MENGEN PİLAVI (BOLU)

500 gr pirinç
250 gr kuzu kuşbaşı et
2 soğan
3 domates
200 gr mantar
1 demet dereotu
250 gr tereyağı
100 gr ceviz içi
8 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Pirinci ılık tuzlu suda 1 saat bekletin. Bir kaç kez yıkayıp süzün. Soğanları kıyın, domatesleri soyup küp küp doğrayın. Mantarları temizleyip ince ince dilimleyin. Dereotunu yıkayıp kıyın. Tereyağının yarısını tencerede eritip soğanı pembeleştirin. Eti ilave edin, suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Mantar ve domatesi ekleyip karıştırın. Birkaç dakika kavurup suyunu ilave edin. Üzerine biriken köpüğü alarak yarım saat pişirin. Etler hafif yumuşayınca pirinç, tuz ve tozşekeri ilave edip kaynatın. Kısık ateşte 25 dakika pişirin ve ateşten alın. Kalan tereyağını tavada kızdırıp ateşten alın. Dereotu, kekik, karabiber ve cevizi ekleyip karıştırın. Pilavın üzerine döküp 10-12 dakika dinlenmeye bırakın. Pirinçleri ezmemeye dikkat ederek özenle harmanlayıp sıcak olarak servis yapın.

ML® Mengen Pilavı için tıklayın

Fotoğraf "Yavuzz" tarafından gönderildi. 23.08.2014

© lezzetler.com tarif no:841 • adı:Mengen Pilavı (Bolu) • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:34