



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENGEN PİLAVI

2 su bardağı pirinç
1 paket mantar
250 gr. kuşbaşı et
1 tane kuru soğan
1 tatlı kaşığı salça
1 tane kırmızı biber
Tuz
Kekik
Pul biber
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ

Et, doğranmış soğan, kırmızı biber ve mantarı tencereye koyup sıvı yağı ekleyelim. Yüksek ateşte soteleyelim. Salça, 1 bardak su ve tuz koyup pişirelim. Pirinci iyice yıkayıp tereyağında kavuralım. Tuz ve 4 bardak su koyup pişirelim. Derin bir kaseye pilavın yarısını koyup hafif bastıralım. Mantarlı harcı yayıp kalan pilavı üstüne koyalım. Bastırıp servis tabağına ters çevirelim. Pul biber ve kekikle süsleyip ikram edelim.

