



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENGEN PİLAVI

2 su bardağı kepekli pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
2 adet soğan
1 su bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı kekik
4 su bardağı su
1 komposto kasesi kuşbaşı doğranmış kuzu eti
1 domates (küp doğranmış)
1 demet dereotu
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Pirinci ayıkladıktan sonra 1 saat tuzlu sıcak suda bekletin. Soğuk suyla birkaç kez yıkayın ve süzgece alın. Tencereye yağın yarısını alıp kızdırın, eti ve doğranmış soğanı ilave ederek kavurun. Et, suyunu salıp kendini toplayınca mantarları, doğranmış domatesleri, şekeri, tuzu ilave edip kısık ateşte 30 dk. pişirin. Etler yağınla kalınca 2 bardak sıcak su ekleyin. Kaynadıktan sonra pirinci ilave edin ve ağır ateşte 15 dk. pişirin. Kalan yağ tavada kızdırın ve üzerine gezdirin. Ateşten aldıktan 10 dk. sonra cevizi, dereotunu, kekiği karabiberi koyup servis yapın.