



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALACA PİLAVI

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 su bardağı baldo pirinç  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı haşlanmış börülce  
10 adet shiitake, kestane veya çintar mantarı  
3 su bardağı sıcak su  
Tuz  
Karabiber  
1 adet kesme şeker  
6-7 adet yeşil soğan  
1 çorba kaşığı zerdeçal

Pirinci ılık su ile ıslatıp 10 dakika bekletin. Mantarları yıkayıp kurulayın ve dilim dilim doğrayın. Zeytinyağını ve tereyağını tencerede ısıtın. Kesme şeker koyun. Mantarları ilave edip birkaç dakika hızlı ateşte soteleyin. Yıkamış ve süzölmüş pirinci ilave edin, tuz ekleyin ve 2-3 dakika birlikte kavurun. Haşlanmış börölceyi ilave edin ve karıştırın. Biraz karabiber serpip üzerine zerdeçal ve 3 bardak sıcak su ilave edin, karıştırın. Tencerenin kapağı kapatın. Önce biraz harlı ateşte pişirin. Suyu azalmaya yakın kısık ateşte tam olarak tüm suyunu çekene kadar pişirin. Pilav suyunu çekip demlendikten sonra ince kıyılmış yeşil soğanları da ekleyip, harmanlayın ve servise sunun.

