



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ MANTARLI PİLAV

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç
1,5 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı küçük doğranmış mantar
1 su bardağı badem
1 çorba kaşığı kuş üzümü
3 su bardağı su
Tarçın
Tuz

Yapılışı:

Sıcak suda pirinci 1 saat bekletip, suyunu süzün. 1 çorba kaşığı tereyağını tencerede eritin. Küçük doğranmış mantarları kavurun. Pirinci ilave edin. 1-2 dk. çevirip, ayıklanmış kuş üzümünü ve tuzu ekleyin. 3 su bardağı suyu ilave edin. Pilav pişerken bademleri kaynar suda birkaç dk. bekletip, kabuklarını soyun. Kalan tereyağında bademleri kavurun. Ocaktan aldığınız pilava bademleri ve tarçını ekleyip, iyice karıştırın.