



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI PİRİNÇ PİLAVI

4-5 tane mantar
1 su bardağı uzun taneli pirinç
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1/2 bardak tavuk ya da et suyu
300 gram mısır
300 gram donmuş nohut
2 kaşık doğranmış kırmızı biber
Karabiber

Dilimlenmiş mantarları düdüklü tencerede kızarıncaya kadar soteleyin. Pirinci, et suyunu, mısırı, nohutları, kırmızı biberi ve karabiberi tencereye alın. Tencerenizin kapağını kapatıp basınç ayarını 2'ye getirin. Kısık ateşte 5 dakika pişirin. Buharı boşaldıktan sonra kapağı açın ve pirincinizin tane tane olması için pilavı kısık ateşte çatalla dağıtın. Suyunu çekene kadar altını kapatmayın. Sıcak servis edin

