



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEŞNİLİ PİLAV

1.5 su bardağı pirinç
2 su bardağı su
1 salçalık kırmızı biber
1 çarliston biber
100 gr mantar
1 soğan
1 çorba kaşığı sana yağ
1 çorba kaşığı sıvı yağ
2 domates
6 siyah zeytin
bir tutam safran
Tuz
Karabiber

Soğan, biber ve mantarları taemizleyip doğrayın.Domateslerin kabuklarını soyup dörde bölün.Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın.Pirinç, su, margarin, safran, tuz ve karabiberi derin bir tencerede kaynatın.ateşi kısıp suyunu çekinceye kadar kapağı kapalı olarak pişirin.Tahta kaşıkla yavaşça karıştırın. Sıvıyağı tavada ısıtıp soğan, biber ve mantarları ilave ederek 5-6 dakika kavurun. Domates ve zeytinleri ekleyip birkaç kez karıştırın.atesten alıp pilave ilave edin.yavaşça harmanlayıp demlenmeye bırakın.sıcak olarak servis yapın.