



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI PİLAV

1 adet enginar
1 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
8 adet kestane mantarı
15 adet siyah zeytin
8-10 adet kiraz domates
2 dal fesleğen
Tuz, kekik

Pirinci tuzlu suda 15 dakika haşlayıp süzün. Enginarı uzunlamasına doğrayın, bir çorba kaşığı zeytinyağında soteleyin. İnce doğranmış mantarı ekleyip beş dakika daha sote edin. Çekirdekleri çıkarılıp ikiye bölünmüş zeytini katın. Kekik ve tuzu ekleyip ocaktan alın, pirinçle harmanlayın. Üzerine zeytinyağını gezdirin. Fesleğen yaprakları ile süsleyin.