



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINLANMIŞ MANTARLI PİLAV

<https://www.sozcu.com.tr>

2 su bardağı yasemin pirinç

1 su bardağı su

1 su bardağı tavuk suyu

Tereyağı

Zeytinyağı

Mantar

Dereotu

Tuz

Karabiber

Pirinçleri iyice yıkadıktan sonra 3 yemek kaşığı tereyağını eritip pirinçleri içine alalım. Biraz kavurduktan sonra 1 su bardağı tavuk suyu, 1 su bardağı normal su ve tuzunu ekleyip en kısık ateşte 10 dakika pişirelim. Sonrasında fırına alacağımız için suyunun biraz kalması gerekiyor.

Mantarları yıkamadan ince dilimler halinde doğrayıp zeytinyağında kavuralım. Soğuduktan sonra üzerine değirmen karabiber ve tuz ekleyelim.

Muffin kalıplarını- ister kağıt ister tepsisi halinde- yağlayalım. Pilavdan bir kaşık ve üzerine mantar soteden ekleyip üzeri açık bir şekilde fırın tepsisine dizelim. Fırın tepsisine yada ayrı bir kaba fırının nemli olması için su ekleyelim. 10 dakika kadar 150 derecede pişirip üzerine dereotu ile servis edebilirsiniz.

