



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI MANTARLI PİLAV

MALZEMELER

2 su bardağı pirinç
3 su bardağına yakın su
1/2 çorba kaşığı tereyağ
1/2 demet dereotu
250 gr küçük kesilmiş mantar
1 su bardağı bezelye
soya sosu
1/2 demet taze soğan
karabiber
köri
çok az tuz
dolmalık fıstık (2 paket)

HAZIRLANIŞI

Tereyağını eritin, sonra soğan, dereotu, mantarları, dolmalık fıstığı ve bezelyeyi ilave ederek 5-10 dakika kadar kavurun. Daha sonra suyu ilave ederek yıkanmış pirinçleri, biraz soya sosu ve baharatları ekleyin. Su kaynayınca ateşi kısın ve 3 dakika daha ateşte tutun. Altını kapatıp fıstık mantarlı pilavınızı demlemeye bırakın.

[ML® Fıstıklı Pilav için tıklayın](#)