



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE MANTARLI PİLAV

1.5 Bardak Pirinç
300 gr Mantar
1 Baş Soğan
1 tutam Dereotu
1 Kaşık Tereyağ
Tuz
3 Bardak Tavuk ya da Et Suyu
Göz kararı Kaşarpeynir
2 Adet Patates (Haşlanmış)

Önce pirinci ıslatıp bekletiyoruz. Patatesleri de haşlamak için ocağa koyuyoruz. Soğanı yemeklik ince doğrayıp tereyağı ile biraz kavuruyoruz. Yıkayıp küçük kestiğimiz mantarları da ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Pirinçleri yıkayıp ilave ediyoruz. Ardından tuzunu da koyuyoruz ve biraz daha kavuruyoruz. 3 bardak kaynar halde olan tavuk ya da et suyunu tencereye ilave edip pilavı pişiriyoruz. Haşlanan patatesleri soyup püre yapıyoruz. İçine rendelenmiş kaşar peynirini ilave edip karıştırıyoruz. Pişen pilavımıza yıkayıp doğradığımız dereotunu ekleyip karıştırıyoruz. Minik toprak güveçlere pilavı yerleştirip üzerine patates-kaşar karışımını sıvıyoruz. Fırında üstü kızarana kadar bekletiyoruz.