



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE MANTARLI PİLAV

2 SU BARDAGI BALDO PİRİNÇ
250 GR. MANTAR
1 YEMEK KASIGI KUS ÜZÜMÜ
1 YEMEK KASIGI DOLMA FISTIGI
5 YEMEK KASIGI KONSERVE BEZELYE
2 ADET HAVUÇ
2 ADET KURU SOGAN
4 YEMEK KASIGI TEREYAĞ
1 ÇAY KASIGI TARÇIN
1 ÇAY KASIGI KARABİBER
1 YEMEK KASIGI TOZ SEKER
2 POSET TAVUK TOZ BULYON
8-10 DAL KIYILMIS DEREOTU
TUZ
YARIM LIMON SUYU

Soğanları ince kıyın.Tereyağında hafif pembeleşinceye kadar kavurun.Fıstıkları ilave edin.Önceden kaynar tuzlu suda bekletip, yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri ilave edin.Beş dakika kadar kavurun. Mantarları kıyıp limonlu suda haşlayıp süzün. Havuçları iri rendeleyin.Kuş üzümünü yıkayıp biraz suda bekletip süzün.Mantarları, havucu,bezelye, kuş üzümü ve ince kıyılmış dereotunu katın.4 su bardağı sıcak suda bulyonu karıştırıp pirinçlere ilave edin.Tuz, tarçın, toz şeker, karabiberi ekleyip pilavi pişirin.Suyunu çekip pilav pişince 10 dakika dinlendirin.Servisten önce pilavi ezmeden karıştırıp güveçlere paylaşırın.Patatesleri rendeleyin. içine süt, tavuk toz bulyon ve yumurta sarısını karıştırıp bir sos hazırlayın. Bu sosu güveçteki pilavların üzerine sıvayıp üstten ısıtılmış fırında kızarana dek fırınlayın.