



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SİRKEN OTLU ÇÖREK MANTARLI PİLAV

6 adet çörek mantarı
Bir kaç dal sirken otu
2 su bardağı pirinç
125 gr. sana tereyağı
1 adet soğan
1 adet havuç
1 çorba kaşığı salça
1 adet kesme şeker
1 adet defne yaprağı
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı kuşüzümü
1 çay bardağı bezelye
1/2 demet dereotu
1 su bardağı rende kaşar peyniri

Öncelikle 2 su bardağı pirinci ayıklayıp 1 saat tuzlu suda bekletin. Bol suyla yıkayın. 125 gr. tereyağında 1 adet incecik doğranmış soğanı kavurun, 1 adet rendelenmiş havuç, 6 adet küçük doğranmış çörek mantar ilave edip sote yapın.

1 çorba kaşığı salçayı karıştırın, 1 adet kesme şeker, 1 adet defne yaprağı, bir kaç dal sirken otu, 2 su bardağı su koyun. Kaynayınca pirinci, 1 çorba kaşığı kuş üzümünü, 1 çay bardağı bezelyeyi ilave edin. 10 dakika pişirin. Ateşten alıp, yarım demet dereotunu karıştırın. Bir güveç kabına pilavı alın. Üzerine 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin.

