HÖBELENLİ PİLAV (SİNOP)

Sinop Üniversitesi

2 su bardağı pirinç
8- 10 adet Höbelen mantarı
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Yeterince su

Mantarları bol suyun içine koyup biraz bekletiriz, suyunu döküp birkaç su daha yıkadıktan sonra istediğimiz küçüklükte doğrarız, tekrar bol suyla yıkarız. Mantarlar çok topraklı olduğu için çok güzel temizlemek gerekir. Yıkadığımız mantarları bir tencereye koyarız, üzerine su ilave ederiz, mantarlar yumuşayıncaya kadar haşlarız. Haşladığımız mantarların suyunu dökmeden pişireceğimiz pilava göre suyunu ve tuzunu ayarlarız ve kaynamaya bırakırız. Diğer tarafta daha önce sıcak su ile ısladığımız pirinci yıkayıp kaynayan mantarlı suya ilave ederiz, pilavımızı bildiğimiz gibi pişirip, demlenmeye bırakırız. Tereyağını eritip pilavımıza ilave ettikten sonra pilavımızı telleyip sıcak servis yaparız.

Not: Höbelen yerel adı olan aslında "Kuzu Göbeği Mantarıdır". Morchella cinsine ait olan kuzu göbeği mantarları ortalama 5-15 cm boyunda, kremden koyu kahverengiye kadar değişen renklerde bal peteğini andıran şapkası ile kolayca tanınabilecek bir yapıdadır. Yurdumuzda çam ormanlarında, bazen meşe, dişbudak gürgen ve elma ağaçlarının çevresinde, ilkbaharda özellikle Nisan ve Mayıs aylarında yağmurlardan sonra kuzu göbeğini bol miktarda bulmak mümkündür. Genellikle Ege, Akdeniz ve Karadeniz bölgelerinde yetişen bu mantarlar İzmir-Bergama, Muğla, Kastamonu, Aydın, Denizli, Çanakkale, Uşak, Balıkesir, Sinop illeri ve çevresinde yaygın olarak tanınmakta ve toplanmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:110882 • adı:Höbelenli Pilav (Sinop) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:05.05.2024 - 11:59