



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İĞNELİK OTLU BULGUR PİLAVI

1 orta boy domates
2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı margarin
150 gr haşlanmış sığır dili mantarı
½ limon suyu (mantarları haşlamak için)
2 su bardağı tavuk suyu
100 gr ığnelik otu
Tuz

Yıkayıp temizlediğimiz mantarları limonlu suda haşlayalım ve küçük doğrayalım. Pirinci sıcak tuzlu suda bekletelim ve daha sonra yıkayıp süzelim. Margarini tencereye alalım kabuklarını soyup doğradığımız domatesleri kavuralım. Mantarları da ilave ederek çok az kavuralım ve tavuk suyunu tencereye alalım. ve su kaynayıncaya yıkayıp süzdüğümüz pirinçleri, yıkayıp ince ince doğradığımız ığnelik otunu, tuzunu ilave edelim ve altını kısarak pişirelim.