



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KAŞARLI MANTARLI MISIRLI PİLAV

1 su bardağı pirinç
2 su bardağı sıcak su
1 adet tavuk bulyon
1 su bardağı haşlanmış mısır
1 yemek kaşığı margarin
Kaşarlı mantar için:
6 adet mantar
6 tatlı kaşığı rendelenmiş kaşar
3-4 yaprak ıspanak
6 çay kaşığı biber salçası
Sıvıyağ
Tuz

Öncelikle pirinçleri üzerlerini geçecek kadar sıcak ve tuzlu suda yarım saat dinlendirin. Daha sonra süzüp margarin kızdırdığınız pilav tenceresine ekleyin. Pirinçler birbirine yapışana kadar kavurun. Daha sonra suda erittiğiniz bulyonu ve 2 su bardağı sıcak suyu ekleyip kapağını kapatıp suyunu çekene kadar orta ateşte pişirin. Pirinçler suyunu çekince ocaktan alıp üzerine mısırları ekleyip bir kere karıştırdıktan sonra üzerine havlu peçete kapatıp kapağını da kapatıp 15 dk dinlenmeye bırakın. Kaşarlı Mantar için mantarlar ve ıspanak yaprakları yıkanır. Mantarların orta kısımları çıkarılır, hafif tuzlanıp fırın tepsisine dizilir, orta kısımlarına birer çay kaşığı biber salçası koyulur. Yaklaşık 160 derecede suyunu salana kadar bir 5,6 dk pişirilir. Daha sonra içlerine ıspanak yaprakları mantarların boyutuna göre bir yada yarım yaprak şeklinde sıkıştırılır. Üzerlerine hafif sıvı yağ gezdirilip 5 dk daha fırınlanır. En son her birine kaşar rendesi koyulup tekrar fırına verilir ve kaşar iyice eriyene kadar fırınlanır.