



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMBON VE MANTARLI PİLAV (FRANSA)

Malzeme (4 kişilik):

300 gr. pirinç,
6 büyük arpacak soğanı veya 1 büyük soğan,
120 gr. tereyağı,
200 gr. taze kültür mantarı,
200 gr. jambon,
pirincin hacminin iki misline yakın et suyu,
tuz,
biber,
4 çorba kaşığı kaşer peyniri (rendelenmiş)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış).

Önce pirinci ayıklayıp, üstündeki nişastası gidinceye kadar, birkaç kez yıkayıp süzün. Soğanı piyaz doğrayın. Mantarları iyice yıkayıp küçük parçalar halinde enlemesine doğrayın. Jambonu da küçük parçalara bölün. Küçük bir tavaya yarım çorba kaşığı tereyağı koyup, yağı orta ateşte kızdırın. Jambonları ve mantarı tavaya koyup ara sıra karıştırarak bir iki dakika pişirin. Tavayı ateşten alıp, jambonlarla beraber bir kenara bırakın. Kalan yağı bir tencereye koyup orta ateşte kızdırın. Soğanları katıp sık sık karıştırarak bir dakika kadar pişirdikten sonra pirinci ilave edin. Karıştırmaya devam ederek pirinçler saydam bir hale gelinceye kadar pişirin. Jambonu ve mantarı da ilave edip bir iki kez karıştırıp kaynar haldeki et suyunu ilave edin. Tuzunu ve biberini katıp yaklaşık yirmi dakika, pirinç suyunu tamamen çekinceye kadar pişirin. Pilav pişince ateşi söndürüp üstüne temiz bir havlu örterek onbeş-yirmi dakika dinlendirin. Dinlenmiş pilavı ısıtılmış bir servis tabağına alıp üstüne peynir rendesi ve kıyılmış maydanoz serpererek, servis edin.