



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖRİLİ MANTARLI PİLAV

150 gr pirinç
300 gr mantar
Yarım adet havuç
Yarım adet kabak
Yarım adet soğan
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı soya sosu
2 yaprak marul
Yarım tatlı kaşığı köri
1 çay bardağı su
50 gr margarin

Pirinçleri yıkayıp tencereye alın. 1 yemek kaşığı margarin ile pirinçleri 5 dk kavurun. Sıcak suyu ilave edin. Kapağını kapatıp, suyunu çekinceye kadar 7-8 dk pişirin. Kalan yağı tavaya alın ve mantar, soğan, kabak, havuç ve sarımsağı jülyen şeklinde doğrayıp soteleyin. Pirinci ekleyip 2-3 dk kavurun. soya sosu ilave edip karıştırın. En son köriyi ekleyip servis tabağına alın. Marulu ince doğrayıp üzerine serpiştirip servis yapın.