



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTAR BEZELİ PİLAV

3 Yemek Kaşığı margarin

2 Bardak su

250 gr kültür mantarı

1 Demet dereotu

1 Bardak pirinç

Aldığı kadar tuz

Hazırlanış

Mantar, dereotu ve pirinci güzelce yıkayın. Mantarları 4'e bölüp, dereotlarını da ince ince kıyın. Bir tencereye margarini ve mantarları koyup, mantarlar biraz yumuşayana kadar karıştırın. Bu esnada suyu kaynatın. Mantarlar pişince pirinci, dereotunu ve tuzu da mantarların bulunduğu tencereye ekleyip, biraz karıştırdıktan sonra kaynar suyu ilave edin. Kısık ateşte ağız kapalı olarak pirinçler suyunu tamamen çekene kadar pişirin.