



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR VE KEKİKLİ PİLAV

- 2 Tablet Knorr Tavuk Bulyon
- 2 Su Bardağı Baldo Pirinç
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 4 Diş Sarımsak
- 1 Çay Bardağı Kültür Mantarı
- 1 Çay Bardağı İstiridye Mantarı
- 1 Çay Bardağı Çıntar Mantarı (opsiyonel)
- 6 Dal Taze Kekik
- 2 Yemek Kaşığı Doğranmış Maydanoz

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin.

İnce dilimlenmiş sarımsakları ve hemen ardından dalları ile beraber kekiği tavaya atın ve kokuları gelene kadar kavurun.

Soyulmuş ve iri doğranmış mantarları tavaya alıp 2 dakika boyunca kavurun.

Soğuk suyla nişastası gidene kadar yıkadığınız pirinçleri tencereye alıp 1 dakika daha kavurun.

2 tablet Knorr Tavuk Bulyon'u 3 su bardağı sıcak suda eritip tencereye ilave edin.

Tencerenin kapağını kapatıp düşük ateşte 20 dakika pişirin ve altını kapatıp 10 dakika kapağını açmadan dinlendirin.

Pilavınızın üzerine doğranmış maydanoz ekleyerek sıcak servis edin.

