



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BAHARATLI PİLAV

Gerekli malzeme 4 kişilik
2 su bardağı Basmati pirinç
3.5 su bardağı su
200 gr mantar,
1.5 çay fincanı ayçiçek yağı
8 yeşil kakule,
2 tarçın çubuğu veya 1 çay kaşığı tarçın
8 diş karanfil
2 defne yaprağı
1 çay kaşığı tuz

Pirinci yıkayıp süzün. Tane tane olması ve kurumaması için bir tepsiye yayarak bekletin. Geniş bir tencerede yağı ısıtıp dilimlenmiş mantarları ilave edin. Hafifçe sote edip kakule, tarçın, karanfil ve defne yapraklarını ekleyip karıştırın. 1 dakika kadar pişirip pirinç, 1 çay kaşığı tuz ve 3.5 su bardağı suyu ilave ederek yüksek ateşte pişirin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve suyunu çekinceye kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alın. Pilavın üzerini kağıt havlu ile örtün ve 10-15 dakika kapağı kapalı olarak demlenmeye bırakın. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis yapın.
