



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BEZELYELİ PİLAV

MALZEMELER

500 gr. taze bezelye

500 gr. mantar

1 demet dereotu

2 bardak jasmin pirinç

1,5 bardak sıcak su

tereyağ

tuz

karabiber

HAZIRLANIŞI

Bezelyeler ayıklanıp yıkanır, haşlanır. Yıkanıp doğranmış mantarlar yağsız tavada 10 dakika sote edilir. Pilav tenceresine haşlanan bezelyeler ve sote edilmiş mantarlar, ayıklanıp yıkanmış pirinç, çok ince kıyılmış dereotu, tereyağ, tuz ve karabiber konup 2-3 dakika çevrilerek kavurulur. Sıcak su ilavesi ile 20 dakika kadar kısık ateşte pişirilir. Altı kapatılır, kapağın altına birkaç adet kağıt havlu konularak 15 dakika kadar demlemeye bırakılır. (Tavuk yemeklerinin yanında servis yapabilirsiniz, hem çok lezzetli, hem de çok hafiftir.)

[ML© Mantarlı Pilav için tıklayın](#)