



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BİBERLİ PİLAV

2 su bardağı pirinç
2 orba kaşığı tereyağı
1 havuç
1 soğan
200 gram mantar
3 diş sarımsak
3 su bardağı su
1 sivri biber
1 kırmızıbiber

Tencerede tereyağını eritip üzerine çok ince doğranmış mantarları, soğanı ve rendelenmiş havuçları ekleyip tereyağında kavurun. Yağın rengi de sarıya dönünce içine pirinçleri ekleyip kavurmaya devam edin. Pirinçlerin rengi de sarı olunca rendelenmiş sarımsakları da içine ekleyip suyunu verin. Kapağı kapalı olarak 20 dakika kadar pişirin. Közlenmiş kırmızıbiberi de çok ince kıyıp pilavın içine ekleyip daha farklı bir sunum hazırlayabilirsiniz. Pilavı servis tabağına ters çevirip süsleyip alın. Sıcak olarak ikram edin.