



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI DEREOTLU PİLAV

2 su bardağı pirinç
Yarım imon
400 gram mantar (1 paket)
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı tozşeker
15-20 dal dereotu
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Pirinci bir kaba alın. Limonu dörde kesip, 3 parçasını pirincin üzerine serpiştirin. Üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip, 35-40 dakika dinlendirin. Ayrı bir yerde kıyılmış mantarı 2 çorba kaşığı zeytinyağında suyunu salıp yeniden çekene dek soteleyin. Daha sonra kağıt havlu üzerine çıkarıp fazla yağın aldırın. Pirinci yıkayıp kenara alın. Derin bir kapta 3 su bardağı sıcak su, tavuk suyu, tozşeker, tuz ve 1 parça limonun suyunu karıştırın. Kalan zeytinyağını kızdırıp, pirinci 4-5 dakika kavurun. Mantar ekleyip kavurmaya devam edin. Sıcak su karışımı ilave edip, 3 dakika harlı ateşte, 10-15 dakika kısık ateşte pişmeye bırakın. Kıyılmış dereotu ekleyip, pilavın üst kısmını hafifçe karıştırın. Mutfak havlusu ile üzerini kapatıp, 10 dakika dinlendirin. Daha sonra pilavı hafifçe karıştırıp dereotunun pilavla harmanlanmasını sağlayın. Pilavı fırın kabına alıp, üzerine kaşar peyniri serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kaşar peyniri kızarana dek pişirip, sıcak olarak servis yapın.