



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KARAÇAM PİLAVI

100 gr Clouded Agaric mantarı
1 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı pirinç
2 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 adet kesme şeker
1 su bardağı bezelye
1 su bardağı havuç
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
Birkaç dal taze nane
isteğe göre tuz

Pirinç tuzlu sıcak suda 1 saat bekletilir. Daha sonra yıkanıp suyu süzülür. Bir tencereye 2 su bardağı et suyu ve margarin alınır. Tuz, şeker ve limon suyu eklenir. Kaynayınca pirinç ilave edilip, karıştırılır. 20 dakika kısık ateşte pişirilir. Bezelye, mantar ve küçük doğranmış havuç haşlanır. Dereotu, maydanoz ve nane ince kırılır. Bütün malzeme pilavla karıştırılıp servis yapılır.
