



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİLAV

3 su bardağı pirinç
3 adet taze soğan
10 adet mantar
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
1 yemek kaşığı Knorr Toz Et Bulyon
4-5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
½ demet dereotu
Bir miktar çekilmiş karabiber

1. Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırıp, içine yıkanmış pirinçleri, kıyılmış mantarları ekleyip mantarlar suyunu çekinceye kadar kavurun.
2. Mantarlar suyunu çekince, içine Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi, kıyılmış taze soğanları, Knorr Toz Et Bulyon'u, karabiberi, kırmızı pul biberi, suyu ve kıyılmış dereotunu koyup pirinçler göz göz olana kadar pişirin.
3. Pişen pilavı demlendirdikten sonra sonra sıcak su ile ıslanmış kek kalıbının içine koyup, servis tabağına ters çevirip, servis edin.