



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİLAV

1 bardak haşlanmış pirinç
100 gr. taze mantar
2 adet yeşil soğan
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Önce soğanı ince doğrayın ve tereyağında kavurun. Üzerine dilimlenmiş mantar ve bir miktar tuz ilave edip pişirin.

Pirinçleri nişastasız gidene kadar yıkayın, sonra tereyağında biraz kavurun. Üzerine su ile birlikte, pişirdiğiniz mantarları ilave edin, bir iki kere karıştırın. Pirincin pişmesine yakın, kıyılmış dereotu ilave edin. Piştikten sonra, kapağın arasına kağıt havlu kapatıp, 5 dakika dinlendirin.

