



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİLAV

1 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı ılık su
300 gram mantar
Tuz
Karabiber
Süslemek için:
Nar

Tereyağını tencereye alıp eritin. Üzerine yıkanıp suyu süzölmüş pirinç ekleyin. Pirinç tel tel dökölüne dek karıştırarak kavurun. İlık su ve tuz ilave edip, pirinç yumuşayana dek pişmeye bırakın. Ayrı bir yerde doğranmış mantarı, suyunu salıp yeniden çekene dek soteleyin. Tuz ve karabiber serpin. Pılavı servis tabağına alın. Üzerine mantarı yayıp, narla süsleyerek servis yapın.

