



MANTARLI PİLAV

- 2 su bardağı pirinç
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- Garnitür için:
- 2 su bardağı kültür mantarı
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz

Pirinci ılık tuzlu suda 20 dakika bekletip, süzün. Bir tencerede tavuk suyunu içine tuzunu katarak, kaynatın. Ayrı bir tencerede tereyağını eritip, pirinci ekleyin ve tahta kaşıkla hafifçe karıştırarak, pirinci kavurun. Kaynayan tavuk suyundan ekleyip, tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte üzeri göz göz oluncaya dek pişirin. Ayrı bir tavada küp küp doğradığınız kuru soğanı ve sarımsakları zeytinyağında kavurun. Mantarları 5 dakika tavayı sallayarak kavurmaya devam edin. Tuzunu ekleyip, ateşten alın. Pilavın yanında garnitür olarak servis yapın.

