



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİLAV

200 gr kültür mantarı
1 su bardağı pirinç
Yarım yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
Sıvı yağ
Karabiber
Tuz

Pirinçleri cam bir kase içerisinde suda bekletin. Mantarları küçük parçalar halinde doğrayın. Teflon tavanın içerisinde sıvı yağı ilave edip biraz ısıdıktan sonra içine mantarları koyup hafif pembeleşinceye kadar çevirin. Mantarların üzerine suyunu süzdüğünüz pirinçleri ekleyin. Malzemeleri karıştırın ve biraz pişirin. Üzerine tuzu, karabiberi ve yarım yemek kaşığı tereyağını ekledikten sonra 1 su bardağı su ilave ederek pişirmeye devam edin. Mantarlı pilavınızı maydanoz ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

