



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİLAV

Yarım paket baldo pirinç
Yarım paket kültür mantarı
1 adet küçük kuru soğan
2 diş sarımsak
2 dal taze biberiye
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı eski kaşar rendesi
Hindi ya da tavuk suyu

Sarımsak ve soğanı ince kıyıp tereyağında kavuruyoruz. Pirinci ilave edip sürekli karıştırarak beş dakika kavuruyoruz. İnce doğranmış mantarları ekleyip karıştırıyoruz. Hindi suyundan kepçe ile yavaş yavaş ilave edip pirince çektiyoruz. Pirinç yumuşayınca ocaktan alıyoruz. Servis tabağına alıp üzerine rendelenmiş eski kaşar peyniri serpiyoruz. Kızarmış biberiye ile süsleyerek servis yapıyoruz.