



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
1,5 çay bardağı sıvıyağ
7-8 adet tavuk ciğeri
3 su bardağı su
Üzeri için;
10-12 adet mantar
5 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet sivri biber
2 çorba kaşığı çamfıstığı

Pirinç yarım saat ıslatılır. Tencereye yağ konur, ısınınca doğranmış tavuk ciğeri eklenir, pişince pirinç katılır kavrulur tuz ve su konur, pişirilir, başka bir tencereye yağ konur sırasıyla fıstık, ince doğranmış biber ve mantar kavrulur. Kasenin dibine mantarlı karışım konur, sonra hazırlanan pilav bastırarak yerleştirilir, servis tabağına ters çevrilir.