



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANTARLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
200 gr. mantar
2 adet orta boy soğan
1'er çorba kaşığı kuş üzümü ve dolmalık fıstık
1 fincan sıvı yağ
1 tatlı kaşığı yenibahar
Tuz

Bir tencereye sıvıyağı, ince ince doğradığınız soğanları ve fıstıkları koyup hafifçe kavurun. Mantarları yıkayıp dilimleyin ve soğanlara ilâve edip hafif ateşte mantarlar kendi suyunu çekinceye kadar pişirin. Pirinci ayıklayıp güzelce yıkayın ve tencereye dökün. Tuzu, kuş üzümünü ve yeni baharı pirincin üzerine katıp karıştırın. 3 su bardağı sıcak su ilâvesiyle pilavı kısık ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin.