



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİLAV

4 bardak baldo pirinç
100 gram tereyağı
500 gram mantar
1 limon
Tuz
Maydanoz

Pirinci ayıklayın. Yıkayıp ılık tuzlu suda ıslatın. 1 saat sonra yağda kavurun. 3,5 bardak kaynar su koyun. 20 dakika hafif ateşte pişirin ve 20 dakika ağzını açmadan dinlendirin. Dinlenmiş pilavı bir kere karıştırıp bir tepsiye dökün. Mantarları yıkayıp iriyse doğrayıp yağda kavurun. Kavururken limonu sıkın. Ve mantarları 20 dakika kavurduktan sonra pilava katıp maydanozla beraber karıştırın.