



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİLAV

250 gr mantar temizlenir ince kıyılır
2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kuş üzümü (önceden ayıklanmış yıkanmış)
1 çorba kaşığı dolma fıstığı
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı (silme) yeni bahar
1 çay kaşığı (silme) karabiber
1 çay kaşığı (silme) tarçın, arzuya göre tuz
3 su bardağı et suyu veya kaynar su
1 kuru soğan

3 kaşık tereyağı eritilir. Mantarlar kurulanmış olarak yağda kızartılır. İnce doğranmış soğan ilave edilir. Kararana kadar kavrulur, kararınca bademler ve fıstıklar ilave edilir, hep beraber yakmadan kızartılır. Önceden kaynar suda soğuyuncaya kadar bekletilen pirinçler süzgece konularak bütün malzemeler biraz daha kavrulur. 3 su bardağı et suyu veya kaynar su konular. Tuz, şeker, yenibahar, tarçın ve karabiber konular bir kere karıştırılır. Kuvvetli ocakta kaynayıncaya tutulur, ateş kısılır. Pirinçler suyunu çekene kadar pişirilir. Yarım saat de demlendirilir. Servis tabağına alınır. Üzerine yaz ise taze reyhan kış ise kuru reyhan 1 tatlı kaşığı serpilir, servis yapılır.