



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTARLI PİLAV

2 bardak pirinç  
3 bardak su  
2 yemek kaşığı un  
1 bardak süt  
2 yemek kaşığı tereyağ  
200 gr mantar  
1 yumurta sarısı  
1 yemek kaşığı limon suyu  
Tuz  
Karabiber

Önceden ıslatılan pirinci , 3 bardak suda pişirin. Mantarları küçük küçük doğrayın ve haşlayın. Süt, un ve yumurtayı karıştırıp, mantarları içine atın. Tuz, limon suyu ve karabiberi ekleyin. Bir süre karıştırarak kaynatın. Mantarlı sosu pilavın üzerine dökün ve bir süre bekledikten sonra servis yapın.

---