



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİLAV

100 gr pirinç
2 yemek kaşığı kaşar
400 gr mantar
1 adet soğan
1 kaşık sıvı yağ
1.5 su bardağı et suyu

Soğanı kıyın, sıvı yağda pembeleştirin. Pirinci ilave edip kavurmaya devam edin. Mantarları ince ince doğrayın. Et suyu ile pirince ilave edip ağzını kapatın. Pilavı 20 dakika kısık ateşte pişirin. Tuz, karabiber ile tatlandırın. Üzerine peynir ve maydanoz serpiştirip servis yapın.
