



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİLAV

1 adet kuru soğan
250 gram mantar
2 su bardağı pirinç
3,5 kaşık tereyağı
3,5 bardak et suyu
3 dal nane
Tuz
Karabiber

Pirinci sıcak su ve tuz ile ıslatın. Geniş bir tavada tereyağının yarısını eritin. İçine ince doğranmış soğanı, mantarı ilave edip kavurun. Biraz su ekleyip 20 dakika pişirin. Kalan tereyağını tencerede eritip pirinci ekleyin orta ateşte kavurun. İçine et suyu, tuz ve karabiber ekleyip kaynatın. Suyunu çekmeden önce mantarlı karışımı ekleyin 5-6 dakika kısık ateşte dinlendirin. Nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.