



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI PİLAV

250 g Mantar  
1 Adet Soğan  
1.5 Su Bardağı Pirinç  
1 Çorba Kaşığı Şeker  
İsteğe Bağlı Tuz  
1 Çay Kaşığı Dolma Baharı  
1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı  
1 Tutam Safran  
2 Çorba Kaşığı Tereyağı

Mantarları yıkayıp çok kalın olmamak şartı ile doğrayalım. Soğanları ince ince kıyalım. Mantarları, daha sonra pilav suyunda kullanmak üzere, suda haşlayalım. Önceden sıcak suda beklettiğimiz pirinçleri yıkayıp süzelim ve mantarlara ilave edelim. Tüm malzemeleri kavurup üzerine 2 su bardağı soğuk su ilave edelim. Safranı, bir çay bardağında ıslatarak rengini çıkaralım, içerisine ilave edelim. Harlı ateşte ağız açık olarak pişirelim. Suyunu çekmeye başlayınca altı kısıalım ve tencerenin kapağını kapatalım. Piştikten sonra demlenmeye bırakalım