



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİLAV

1 kavanoz Penguen Mantar
2 su bardağı pirinç
3 su bardağı su
3 yemek kaşığı tereyağ
Kaya tuz

Pirinci sıcak suda yarım saat bekletip süzün.
Penguen Mantarları ikiye ya da dörde bölün.
Tereyağını pilav tenceresine koyup eritin.
Tereyağının üzerine süzdüğünüz pirinci ve mantarları ekleyip kavurmaya başlayın.
5 dakika kadar kavurun.
Arzu ettiğiniz kadar tuzu ve 3 su bardağı suyu ilave edin.
Kaynamaya başlayınca altını kısıp suyunu çekene kadar yaklaşık 15 dakika pişirin.
Suyu tamamen çekince altını kapatıp 15 dakika demlendirin.
Dilerseniz üzerine doğranmış kırmızı biber ve maydanoz ekleyip servis edin.

