



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİLAV

2 su bardağı pirinç
1 adet soğan
3 su bardağı kaynar su
500 gr mantar
1 demet dereotu
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
100 gr margarin
1/2 adet limon

Pirincin üzerine limonu üç dört parçaya ayırıp koyun ve 1 tatlı kaşığı tuz serpin, pirinçleri bir parmak şekilde geçecek şekilde kaynar su ekleyin ve 35-40 dk. su ılınmaya kadar bekletin.

Mantarları yıkayın ve incecik doğrayın, bir tavada 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile renkleri sararınca kadar kavurun. Mantarlar önce su salacak bir süre sonra suyunu çekecektir. Pişen mantarları bir kağıt havlu üzerine alarak, yağının süzülmesini sağlayın.

Islattığınız pirinci, musluğun altında kevgirden akan su berraklaşınca kadar yıkayın.

Ayrı bir kapta, kaynar su, bulyon, şeker, tuz ve ıslatmak için kullandığınız limonların suyunu karıştırın.

Margarini eritin ve pirinçleri ekleyin, 4-5 dk. kavurun. Mantarları ekleyin ve çok az daha kavurun.

Kaynar su ile hazırladığınız karışımı ekleyin ve karıştırın. 3 dk. hızlı ateşte, daha sonra altını kısarak 10-15 dk. suyunu çekinceye kadar pişirin.

Pilavın altını kapatınca, incecik kıydığınız dereotunu ekleyin ve sadece üst kısmını hafifçe karıştırın. Üzerine kaşar peynirlerini serpip 2-3 dk fırında kızartın.

