



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİLAV

MALZEMESİ:

250 gr. mantar
2 çorba kaşığı domates salçası
1 adet soğan
1 çorba kaşığı margarin
tuz.

Yapılışı: Bir tencerenin içinde margarini eritin, buna rendelenmiş soğanı ilave edin. Soğanlar pembeleşene kadar kavurun. Mantarın tepelerini kesin ve küçük parçalar halinde keserek limonlu suya atın. Bu suda yıkadıktan sonra tekrar düz su ile yıkayın ve süzdükten sonra, soğanlara ilave ederek, 5 dakika karıştırmak suretiyle kavurun. Diğer tarafta salçayı 2 çay bardağı su ile sulandırın. Salçayı mantara ilave edin ve tencerenin kapağını kapatarak, mantarlar suyunu çekene kadar pişirin. Mantarları bir süzgeç ile tencereden alın ve önceden pişirmiş olduğunuz sıcak pilava mantarları ilave ederek, pilavı karıştırın. Sonra pilavı pasta tenceresine boşaltın. Kalıbın şeklini alabilmesi için pilavı kaşık ile biraz bastırmanız gerekecektir. Sonra servis tabağına pasta kalıbını ters çevirin. Ortada kalan boşluğa küçük yuvarlak sulu köfteyi yerleştirin ve hemen servis yapın.