



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİLAV (VEZİRKÖPRÜ SAMSUN)

MALZEMELER:

Bir avuç karacaoğlan mantarı (çam diplerinde yetişir, küçük ve siyah renklidir.)

1 baş kuru soğan

2 su bardağı pilavlık pirinç

1 çay kaşığı karabiber

1 yemek kaşığı tereyağı

yarım çay bardağı ayçiçek yağı

tuz

2 su bardağı sıcak su

YAPILIŞI

Mantarlar iyice yıkanıp ayıklanır. Küp küp doğranan soğanlar tereyağında pembeleşince mantarlar eklenir. Biraz karıştırılır tuz ve karabiber eklenir. Sıvıyağ eklenir. Önceden yıkanıp ıslatılan pirinçler süzülüp tencereye eklenir. Biraz daha kavrulur. Sıcak su eklenip kısık ateşte pişirilir. Suyunu çekince dinlendirilir. Ilık servis yapılır.