



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PİLAVLI TAVUK BUDU

Pilavı için:

2 su bardağı pirinç

1 adet soğan

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı zeytinyağı

100 gram mantar

3 adet sivribiber

Tavuk için:

2 baş sarımsak

4 adet tavuk budu

1 çorba kaşığı salça

1 çorba kaşığı yoğurt

Kekik, pul biber, karabiber, köri

1 çorba kaşığı pekmez

Tavuk etlerinin üzerine salça, yoğurt ve baharatları iyice yedirin. Sarımsaklardan bir başını ezip tavukların üzerine sürün. Bu şekilde 20 dakika buzdolabında dinlensin. Daha sonra fırın tepsisine dizip pişirin. Yaklaşık 45 dakika kadar pişirin. Pilavı için, tencereye tereyağını alın. Üzerine rendelenmiş soğan, sivri biber ve doğranmış mantarları da ekleyip kavurun. 3 dakika kadar kavurduktan sonra üzerine pirinçleri ilave edip kavurmaya devam edin. Üzerine suyunu verin. 20 dakika kadar orta ateşte pişirin, daha sonra kısık ateşte 10 dakika daha pişirip 10 dakika dinlemeye alın. Sıcak olarak servis tabağına bırakın.