



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI SEBZELİ PİLAV

- 2 su bardağı pirinç
- 1 adet soğan
- 10 adet mantar
- 1 adet küçük havuç
- 1 adet kırmızıbiber
- 2 adet sivri biber
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3 subardağı su

Tencereye ince kıyılmış soğanı ve mantarı koyup 5 dakika kavurun. Üzerine yıkanmış pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Havuç ve kırmızı biberi rendenin ince kısmıyla rendeleyip tencereye ilave edin ve kavurmayı sürdürün. Üzerine suyunu verip kapağı kapalı olarak 15 dakika pişirin. 5 dakika da kapağı açık olarak demlendirin. Ocaktan alıp bir kabın içine doldurun ve servis tabağına ters çevirerek aktarın. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "tur" tarafından gönderildi. 17.01.2016