



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUKLU PİLAV

1 adet küçük boy tavuk
250 gr mantar
3 su bardağı pirinç
1 fincan sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Tavuk yıkanıp bol suda haşlanır.

Suyundan çıkartılıp, kemiklerinden ayklanır.

Pirince bir miktar tuz konup, sıcak su dökülüp, 20 dakika bekletilir.

Mantarlar ayklanıp, ince ince doğranır. Tencereye tereyağı, sıvı yağ ve mantarlar konup, kısık ateşte kavrulur.

Mantarlar yumuşayınca kadar pişirilir. Daha sonra suyu süzölmüş pirinç mantarlara katılıp karıştırılır.

5 su bardağı tavuk suyu, tuz ve ayıklanmış tavuk parçaları katılıp karıştırılır. Pilav yüksek ateşte kaynayınca gayet kısık ateşe alınıp, yavaş yavaş suyu çektilir.

Pişince üzerine kağıt havlu örtölüp kapağı sıkıca kapatılıp dinlendirilir. Karabiber ekilip servis yapılır.