



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI TEL ŞEHİRİYE PİLAVI

- 2 su bardağı tel şehriye
- 1 su bardağı mantar
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Kuru soğan ve kırmızı biberi zar şeklinde doğrayın. Tereyağında pembeleşene kadar kavurun. Üzerine doğradığınız mantarları ilave edip 4 dakika soteleyin. Karabiber ve tuz atıp bekletin. Tel şehriyeyi sıvı yağda, rengi kahverengi olana kadar kavurun. 2 bardak sıcak su, sotelediğiniz mantarları ve sebzeleri ekleyin. Pilav suyunu çekene kadar pişirin.

