



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MENGEN PİLAVI

Nihal Özmen

2 su bardağı jasmine pirinç  
200 gram kuzu eti  
2 adet domates  
7-8 adet mantar  
1 adet soğan  
1 çay kaşığı karabiber  
1 buçuk su bardağı ılık su  
1 çay bardağı ceviz içi  
Maydanoz  
Zeytinyağı  
Tuz

Pirincimizi tuzlu suda 30 dakika bekletiyoruz. Soğan ve mantarları küçük doğrayalım. Domatesleri rendeleyelim. Tavada yağı kızdırıp soğanları ve eti kavuralım. Mantarları ekleyelim, kavurmaya devam edelim. Domatesi de ekleyip biraz daha kavuralım. Başka bir tencerede zeytinyağı koyalım, pirincimizi kavuralım. Üzerine hazırladığımız etli karışımı ekleyelim. Karabiberini ve tuzunu koyalım. 1 buçuk su bardağı ılık su ekleyip pişmeye bırakalım. Piştikten sonra ufak parçalanmış ceviz ve maydanozu ekleyelim.

