



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENGEN PİLAVI

<https://yemek.name>

2 su bardağı baldo piring
250 gr kuşbaşı kuzu eti
1 adet kuru soğan
2 adet domates
300 gr mantar
1 su bardağı kıyılmış ceviz içi
½ demet dereotu
2 ay kaşığı kekik
3 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı tereyağ
Tuz
Karabiber

Pirinci ayıklayarak sıcak tuzlu suda 15 dakika bekletin.
Nişastası akana kadar yıkayın ve suyunu süzün.
Bir pilav tenceresinde tereyağını eritin, kuzu etlerini suyu çekilinceye kadar pişirin.
Etler yumuşamamış ise, sıcak su ekleyerek etler susuz kalıncaya kadar biraz daha pişirin.
Soğanı ince ince kıyın ve tencereye ekleyin.
Mantarları yıkayarak ince ince dilimleyin, yemeğe ekleyin.
Domateslerin kabuklarını soyun, küp şeklinde doğrayın.
Mantarlar suyunu çekince domatesleri ekleyin.
Pirinci ekleyin, biraz kavurun.
Sıcak et suyunu, tuz, karabiberi ve kekiğı ekleyin.
Kısık ateşte pilav suyunu çekene kadar pişirin (yaklaşık 15 dakika).
Tencerenin ağzına kağıt havlu yerleştirerek 10 dakika demlendirin.
İnce ince doğranmış dereotu ve kıyılmış ceviz içi ile süsleyerek servis yapın.

