



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MENGEN PİLAVI

1 su bardağı pirinç  
250 gram kuşbaşı et  
1 adet soğan  
2 adet domates  
100 gram mantar  
2 yemek kaşığı tereyağı  
100 gram ceviz içi  
2 su bardağı su  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı kekik  
1 çay kaşığı karabiber  
Dereotu  
Tuz

Pirinci ılık suda 1 saat bekletin.

Tereyağının yarısını tencerede eritin ve ince ince doğradığınız soğanları ekleyip pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine eti ilave edin.

Daha sonra mantar ve domatesleri de ekleyerek karıştırın.

Birkaç dakika kavurup üzerine su ilave edin.

Yaklaşık 30 dakika kadar pişirin. (Üzerinde biriken köpüğü alın.)

Et yumuşayınca pirinç, tuz ve şekeri de ilave edin.

Kısık ateşte 25 dakika daha pişirin.

Tereyağının kalan kısmını da eritin.

İçine kekik, karabiber, ceviz ve dereotunu ekleyip pilavın üzerine gezdirin.

Yaklaşık 10 - 15 dakika dinlendirdikten servis edebilirsiniz.

