



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENGEN PİLAVI

2 su bardağı pirinç
250 gr. mantar
2'şer soğan, domates ve sivri biber
3 su bardağı et suyu, yağ
Bir tutam toz şeker
Karabiber
Tuz

Kızgın yağda, doğranmış mantarları pembeleştirip, doğranmış biberleri ekleyin ve öldürün. Üzerine kıyılmış soğanları ve yıkadıktan sonra pirinci ekleyip kavurun. Doğranmış domatesleri deekleyip suyunu çektin. Bu malzemeye et suyu, toz şeker, karabiber ve tuz dakoyup pilavın suyunu çektin.