



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENGEN PİLAVI (BOLU)

Fatih KILIÇ

½ kg. pirinç
250 gr. kuşbaşı kuzu eti
1 su bardağı tereyağı
1 su bardağı İçi Kızıl Mantarı
2 baş soğan
3 adet domates
8 bardak et suyu
1 kaşık şeker
1 tatlı kaşığı kekik
1 demet dereotu
1 su bardağı ceviz içi
Tuz
Karabiber

Pirinç bir tencerede ıslayın. Kuzu etlerini, soğanı ve mantarları doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup doğrayın. Bir tencerede tereyağını kızdırın, doğranmış soğanları ve eti ekleyin, karıştırın. Birkaç dakika karıştırdıktan sonra et suyunu boşaltın. Üzerinde oluşan köpüğünü alın, yarım saat kaynatın. Başka bir tencerede tereyağını kızdırın ve pirinçleri ilave edin. Biraz kavurduktan sonra ocakta pişen etleri suyu ile beraber ilave edin. Suyunu ayarlayın. Şekeri, tuzu, biberi, ekleyin. 15 dk. Ağır ateşte pişirin. Pişince kapağını açıp kekiği, doğranmış dereotunu ve cevizi üzerine serpin. Karıştırın servis yapın.