



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENGEN PİLAVI (BOLU)

4 bardak pirinç
5 çorba kaşığı dolusu yağ
4 kırmızı, iri boy domates
2 tatlı kaşığı tuz
1/2 haşlanıp ince doğranmış mantar
8 bardak et suyu veya su
1 tatlı kaşığı şeker
2 bağ ince doğranmış dereotu

Pirinci ayıkladıktan sonra tuzlu ılık bol suda 2 saat ıslayın. 4-5 defa yıkayıp süzgeçe çıkarın. Domateslerin kabuklarını soyup ince kıyın. Az yağ ile küçük bir kaptan 2 dakika kaynatın. Ayrı bir tencereye yağı koyup kızdırın. Pirinci ilave edip 5-6 dakika kavurun. Tuzu , suyu ve ince doğranmış mantarı ilave edip kaynatarak kapağını kapatıp 15 dakika pişirdikten sonra ateşten alın. 15 dakika da dinlendirildikten sonra karıştırıp, dere otlarını ilave edin. Sıcak servis edin.