



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENGEN PİLAVI (BOLU)

Anadolujet Magazin

- 500 gram kuşbaşı kuzu eti
- 2 su bardağı pirinç (15 dakika ılık tuzlu suda ıslatılıp suyu süzölmüş)
- 2 ince kıyılmış kuru soğan
- 3 çorba kaşığı dolusu tereyağı
- 1 orta boy kâse ince kıyılmış mantar
- 3 su bardağı sıcak su
- 3 kesme şeker
- 4 orta boy rendelenmiş domates
- Tuz
- Karabiber
- Üzeri için:
- 5 çorba kaşığı dövölmüş ceviz
- 5 çorba kaşığı ince kıyılmış dereotu
- 1 tatlı kaşığı kekik

Geniş teflon tencerede bir çorba kaşığı sıvı yağı ve eti koyup kısık ateşte ara sıra karıştırarak eti pişirin. Yumuşamamışsa biraz sıcak su ilave edin. Daha sonra soğanı ve domatesi de koyup, biraz daha pişirin. Arkasından mantarı da ilave edip pişirmeye devam edin. Sonra 3,5 bardak sıcak suyu ilave edip, kaynatarak içine pirinci koyun. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirip, altını kapatın. Tereyağını kızdırıp, pilavın her yerine dökün. Kapağını kapatıp, demlendirin. Daha sonra cevizi, dereotunu, kekiği de serpip bir güzel karıştırıp sıcak servis yapın.

