



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MENGEN PİLAVI

<https://migros.com.tr>

2 pardak piriç  
Yarım kilo kuzu eti  
1 adet soğan  
2 adet domates  
300 gr. mantar  
1 bardak iç ceviz  
1 demet dereotu  
200 gr. tereyağı  
2 çay kaşığı toz şeker  
2 çay kaşığı kekik  
Karabiber  
Tuz

Pirinçleri yıkayın, ılık suda bekletin ve süzün.

Soğanları ve domatesleri küçük küpler şeklinde kesin, mantarları ince ince kesin, cevizleri küçük parçalar haline getirin, dereotlarını kıyın.

Mantarları yüksek ateşte çok az yağ ile pişirin.

Yağın yarısını tencerede eritin ve etleri ekleyin yüksek ateşte etler renk alana kadar pişirin ve soğanları ekleyin.

Soğanlar biraz yumuşayınca küp domatesleri ekleyip yumuşayana kadar pişirin, 2 bardak sıcak su ekleyin etler yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirin(etler 2 bardak suyu çekip yumuşamazsa azar azar sıcak su ilave edip pişirmeye devam edin)

Pirinçleriniz yumuşamışsa üzerine 3 bardak sıcak su, tuz, biberi koyup kaynatın, mantarları ve pirinci ekleyip 3-4 dakika harlı ateşte pişirin, sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirip, demlenmeye bırakın.

Kalan yağ kızdırın ve pişen pilavın üstüne gezdirin.

Servis ederken dereotu, kekik ve ceviz içini pilavın üzerine serpiştirin.

