



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENGEN PİLAVI (BOLU)

500 g Kuzu eti
2 Su Bardağı Pirinç
1 Adet Kuru Soğan
30 g Tereyağı
30 g Sıvıyağ
10 Adet kestane mantarı veya kanlıca mantarı
3 Su Bardağı Sıcak Su
3 Adet Orta boy Domates
Yeteri Kadar Tuz, karabiber
6 Çorba Kaşığı kırık ceviz (Üzeri İçin)
1/2 Demet ince kıyılmış dereotu (Üzeri İçin)

Pirinci ılık suyla ıslatıp 10 dk bekletin. Güzelce yıkayıp süzün. Soğanı yemeklik doğrayın. Mantarları yıkayıp kurulayın ve kuşbaşı irilikte doğrayın. Domatesleri ikiye kesip rendeleyin. Sıvıyağ tencerede kızdırıp etleri ilave edin ve yüksek ateşte rengi dönüncüye kadar kavurun. Etlerin üzerine 2 bardak kadar su ekleyip yumuşayana kadar pişirin. Soğanı ekleyip beraber kavurun. Domates rendesini ekleyip 3 dk kavurun. Mantarları ilave edip yüksek ateşte 2-3 dk kavurun. Üzerine 3 bardak sıcak s u ekleyip yıkanmış süzölmüş pirinci salın. Tuz, karabiber ekleyip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirip altını kapatın. Tereyağını küçük bir kaptaki eritip pilavın üzerine gezdirerek dökün. Kapağını kapatıp 30dk demlendirin. Pilavı harmanlayıp servis tabaklarına alın. Üzerine kırık ceviz ve kıyılmış dereotu serpiştirip servis yapın.

