MENGEN PİLAVI

2 su bardağı pilavlık pirinç
250 gr mantar
2 domates
2 sivribiber
4-5 dal taze soğan
3 çorba kaşığı margarin
3 su bardağı et suyu
Yarım limonun suyu
Karabiber
Tuz

Pirinci bol suda yıkayıp süzün. Derin bir kaba alıp tuz, limon suyu ve üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edip yarım saat bekletin. Duru sudan geçirip süzün.
Mantarları temizleyip ince ince dilimleyin. Kararmaması için limonlu suda bekletin. Domatesleri soyup küçük küpler halinde doğrayın. Sivribiber ve taze soğanları temizleyip ince ince doğrayın.
Margarini tencerede eritin. Mantar ve biberleri ekleyip sote edin. Pirinç, domates ve taze soğanı ilave edip karıştırmaya ara vermeden kavurun. Tuz ve karabiber ekleyin. Et suyunu ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın. Suyunu çekince ateşten alıp üzerini kağıt havlu ile örtün ve 15 dakika dinlendirin. Harmanlayıp sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:17602 • adı:Mengen Pilavı • gönderen:esin • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:33