MENGEN PİLAVI

Pirinç 2 su bardağı
Kuzu eti 500 gr.
Soğan 3 adet
Su 5 su bardağı
Domates 3 adet
Toz şeker 2 çay kaşığı
Mantar 300 gr.
Kekik 2 çay kaşığı
Ceviz içi1 su bardağı
Karabiber 1 çay kaşığı
Dereotu1 demet
Tuz yeterince
Katı yağ 200 gr.

Pirinci ılık tuzlu suda 15 dakika bekletin. Nişastası akıp suyu durulaşıncaya kadar yıkayın ve bir süzgece çıkarın. Soğanları ince ince kıyın. Domateslerin arkalarına artı (+) biçiminde birer kesik atın. Kaynar suya batırıp çıkararak kabuklarını soyun. Küçük küpler biçiminde doğrayın. Mantarları yıkayıp, ince ince dilimleyin. Ceviz içini robottan geçirerek iri çekilmiş duruma getirin. Dereotunu ince ince kıyın. Yağın yarısını bir tencerede eritin. Yağ kızınca soğanları ve etleri, etler verdikleri suyu çekinceye kadar pişirin. Mantarları ve domatesleri katıp, karıştırarak 5 dakika pişmeye bırakın. Suyu ekleyerek bir taşım kaynatın. Köpüğünü alıp, ateşi kısarak etleri 30 dakika pişirin. Tuzunu, biberini ve şekerini ayarlayıp, pirinci salın. Tekrar kaynatıp kapağını kapatın. Ateşi kısarak pilavı 15 dakika pişmeye bırakın. Kalan yağı kızdırıp, pişen pilavın üzerine gezdirin. Ateşten alın. Tencerenin ağzına bir kağıt havlu yerleştirin. Kapağını kapatarak, yaklaşık 10 dakika dinlenmeye bırakın. Dereotu, kekik ve ceviz içini üzerine serpiştirin.

ML® Mengen Pilavı için tıklayın