



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENGEN PİLAVI

Malzemeler :

Pirinç 2 Su Bardağı

Komili Riviera zeytinyağı ½ Su bardağı

Domates 2 Adet

Mantar 1/2 Kilo

Dereotu 1 Demet

Et suyu veya Su 2 ½ Bardak

Tuz

YAPILIŞI:

1-Pirinci ayıkladıktan sonra 2 çorba kaşığı tuz katarak ılık suda 1 saat bekletin. Domateslerin kabuklarını soyup küçük küçük doğrayın.

2-Doğranmış domatesleri küçük bir tencereye koyup 2 dakika kaynatın. Mantarları yıkayıp bir tencerede haşlayın. Haşlanan mantarları süzüp ince ince doğrayın. Pirinci yıkayıp süzün.

3-Tencerede Komili Riviera zeytinyağını kızdırın. Pirinci katıp 5 dakika kavurun. Pirinçler kavrulunca domatesleri, doğranmış mantarları, suyu, tuzu katıp karıştırın. Kaynamaya bırakın.

4-Kaynamaya başlayınca ateşi kısın. Suyunu çekip göz göz oluncaya kadar pişirin. Ateşi kapatıp pilavın üstüne kağıt havlu örtün. 10 dakika demlenmeye bırakın.

5-Kıyılmış dereotu katıp karıştırarak servis edin.