



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENGEN PİLAVI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
8 Adet mantar
2 Su Bardağı pirinç
1 Adet Domates
3 Yemek Kaşığı tereyağı
Yeterince karabiber
1 Avuç ceviz
3 Su Bardağı su
200 gr kuşbaşı et
1 Demet maydanoz
1 Adet soğan
1 Fiske tuz
0,5 Çay Bardağı bardağı sıvıyağ
1 Demet Dereotu

Öncelikle pirinçleri 20 dk sıcak ve tuzlu suda bekletin Sıvıyağı ve margarini büyük boy bir pilav tenceresine alarak eritin Yıkayıp süzdüğünüz pirinçleri ekleyin ve pirinçler renk değiştirmeye kadar kavurun. Kaynamış sudan ekleyerek kaynayınca kadar yüksek ısıda tutup, kaynayınca altını kısarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Demlenmesi için bekletin. 1 adet soğanı soyun ve küp küp doğrayın. Tencerede 3 yemek kaşığı tereyağını eritin ve soğanları ekleyerek kavurun. Kuşbaşı eti ilave edin ve sularını bırakıp tekrar çekinceye kadar kavurun. etin ölçülerinde doğradığınız mantarı ilave edin ve kavurun. Soyularak küp küp doğranmış domatesleri ekleyin 1 çay kaşığı karabiber ekleyin ve domatesler pişinceye kadar kavurun. etin pişip pişmediğini kontrol edin ve pişen harcı pilava ilave edip harmanlayın. Rondoda çok ince olmayacak şekilde çekilmiş ceviz ve ince ince doğranmış maydanoz ile dereotu da ilave edilerek servis yapılır.



Fotoğraf "bidik" tarafından gönderildi. 18.08.2020