



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORMAN PİLAVI

MALZEMELER:

2 su bardağı pirinç
2 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 adet kesme şeker
1 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı bezelye
1 su bardağı havuç
1 su bardağı mantar
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Birkaç dal taze nane
Tuz

Pirinci sıcak suda 1 saat bekletin. Daha sonra suyunu süzün. 2 su bardağı etsuyunu tencereye alın. Tuz, şeker ve limon suyunu koyun. Kaynayınca pirinç ilave edip, karıştırın. 20 dakika kısık ateşte pişirin. Bezelye, mantar ve küçük doğranmış havucu haşlayın. Dereotu, maydanoz ve naneyi ince kıyın. Pilavla karıştırıp servis yapın.
