



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİRİNÇLİ MANTARLI HARÇ

15 g (1 çorba kaşığı)tuzsuz tereyağı
250 g mantar (yıkayıp, kurulandıktan sonra ince dilimlenmiş)
1 kereviz sapı (ince doğranmış)
350 g (yaklaşık 3 orta boy) soğan (doğranmış)
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 1/2 su bardağı tuzsuz tavuk (ya da hindi) suyu
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
250 g (1 su bardağı) pirinç (yıkayıp, süzdürülmüş)
1 1/2 tatlı kaşığı tarçın
150 g iç badem (orta sıcaklıkta fırında hafifçe pembeleşinceye kadar kızartıldıktan sonra, doğranmış)
2-3 demet maydanoz (yaprakları ayıklanıp, sapları atılmış)

Bir tencereye tereyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince mantarları koyup, esmerleşmeye başlayıncaya kadar (yaklaşık 7 dakika) sote edin. Kereviz sapı parçaları, soğanlar ve sarımsakları ekleyip, karıştırdıktan sonra, ateşi kısarak, tencerenin kapağını kapatın ve karışımı 3 dakika daha pişirin. Tencerenin kapağını kaldırıp, ara sıra karıştırarak, karışımı soğanlar saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirmeyi sürdürün. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın. Başka bir tencereye tavuk (ya da hindi) suyu, tuz ve karabiberi koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Pirinçleri ekleyerek, karıştırın ve tencerenin kapağını örtüp, pirinci 20 dakika ağır ateşte pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda 10 dakika demlenmeye bırakın. Sonra bir kenarda beklettiğiniz soğan - mantar karışımı, tarçın, bademler ve maydanoz yapraklarını ekleyerek, iyice karıştırın.

Not: Bu harcı tavuk etleri yanında kullanabilirsiniz.