



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN BABA PİLAVI

Malzeme:

- 2 orba kaşığı Bizim Mutfak Mısırözü Yağı
- 2 orba kaşığı Teremyağ
- 1 su bardağı tosa pirinci
- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 2 orba kaşığı nohut
- 30 gram mantar
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 adet Bizim Mutfak Et Bulyon
- 2 orba kaşığı mısır
- 150 gram dana veya kuzu kuşbaşı

Pirince tuz ilave ederek ılık suda 30 dakika bekletin. Üç kez yıkayıp durulayın. Soğanı küp şeklinde doğrayıp havucu rendeleyin. Nohutları önceden haşlayın ve kabuklarını ayıklayın. Mantarları yıkayıp kuruladıktan sonra dörde bölün. Tencereye bir çorba kaşığı Teremyağ ve bir çorba kaşığı sıvıyağ koyup kızdırın. Soğanı ilave edip üç dakika kavurun. Havuçları ilave ederek iki dakika daha kavurduktan sonra nohut, mantar, mısır ve kuşbaşı eti ilave edip birkaç kez çevirerek kavurun. Başka bir tencerede yıkanmış ve süzölmüş pirinci kalan Teremyağ ve sıvıyağ ile kavurun. Sebzelerle kavurduğunuz eti pirincin üzerine ilave edin. Sıcak suyu ve et bulyonu ilave ettikten sonra tencerenin kapağını kapatarak 20 dakika pişirin. Kapağını açmadan 10 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.