



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VEZİR PİLAVI

- 2 su bardağı pirinç
- 100 gr tavuk kemiği
- 3 su bardağı su
- 1 adet soğan
- 150 gr mantar (haşlanmış)
- 3 adet domates
- 1 çay kaşığı toz safran
- 1 çay kaşığı tuz

Pilavda kullanacağınız suyu elde etmek için, tavuk kemiklerini ve soğanı su koyduğunuz bir tencerede kaynatın. Yıkanmış pirinci tereyağında kavurup tuz ve üzerine üç su bardağı tavuk suyunu ilave edin. 5 dakika kadar tencerenizi kapağı kapalı olarak ocakta tutun. Daha sonra üstüne doğranmış mantar ve kabukları soyulup küp doğranmış domatesleri atın. Tuzu ve safranı serpin. Tencerenin kapağını kapatıp pilavı dinlendirin. 15-20 dakika sonra pilavı karıştırarak servis yapın.



Fotoğraf "azizim" tarafından gönderildi. 16.10.2016