



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## ÇİFTLİK PİLAVI



- 2 Su bardağı pirinç
- 8 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Orta boy rendelenmiş havuç
- 3 Adet yeşil sivri biber
- 10 Adet taze mantar
- 3 Su bardağı et suyu
- 2 Tatlı kaşığı tuz

- # Pirinç ayıklanıp tuzlu bol suda yarım saat ıslatılır.
- # Yağ bir tencereye alınır, kızdırılır, üzerine ince doğranmış biber atılır, hafif yumuşayınca havuç eklenir.
- # Havuç da yumuşayınca ıslatıldıktan sonra yıkanıp, süzölmüş pirinç eklenir, 5 dakika daha kavrulur.
- # En son ince doğranmış mantar ve tuz konur, bir kaç kez karıştırılır. Suyu eklenir.
- # Önce harlı ateşte 10 dakika, kaynayınca da kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir.
- # Tencere ocaktan alınır, üzerine havlu kağıt kapatılarak 20 - 25 dakika dinlendirilir.
- # Bir kaseye konup, ters çevrilerek servis yapılır.

**Not:** Arzu edilirse üzerine dereotu serpilebilir.