SALTANAT PİLAVI

2 Su bardağı pirinç
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
100 Gr. kıyma
250 Gr. mantar
1 Adet orta boy soğan
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
2,5 Su bardağı su

Pirinç ılık tuzlu suda yarım saat ıslatılır.
Yarım çay bardağı yağ bir tavaya konur üzerine çok ince kıyılmış kuru soğan konur, kavrulur, üzerine kıyma eklenir, sürekli karıştırılarak kıymanın tane tane olması sağlanır.
Soğan ve kıyma iyice kavrulunca üzerine limonlu suda az haşlanmış, doğranmış mantar konur. (10 dakika) mantarla pişen karışım ocaktan alınır.
Pilav pişirme tenceresine 1 çay bardağı sıvıyağ konur, biraz kızınca, ıslanmış, yıkanmış, süzülmüş pirinç eklenir.
Orta ateşte yağ ve pirinç, pirinç kırılmayacak şekilde, beyaz renk alana kadar kavrulur. (10 dakika)
Pirincin üzerine hazırlanan kıymalı harç konur, karıştırılmadan su eklenir.
Orta ateşte su kaynayana kadar pişirilir, kaynayınca kısık ateşe alınır, 15 dakika pişirilir, ocaktan alınır.
Pilav hafifçe karıştırılır, 20 dakika üzeri kağıt kapalı olarak demlendirilir.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Saltanat pilavında kıyma yerine, kuşbaşı et de kullanılabilir.