



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

MENGEN PİLAVI



2 Su bardağı pirinç
2 Adet sivri biber
2 Adet domates
10 Adet orta boy mantar
4 Adet taze soğan
1 Çorba kaşığı tereyağı
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
2,5 Su bardağı et suyu
2 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

- # Pirinç, içerisinde bol miktarda sıcak su, tuz, birkaç damla limon suyu bulunan derin bir kaptan en az yarım saat bekletilir.
- # Bu arada sebzeler hazırlanır, biberlerin tohumları çıkarılır, ince doğranır. Domateslerin kabukları soyulur, küp şeklinde doğranır. Taze soğan temizlenir, beyaz ve yeşili ayrı ayrı kıyılır. Kararmaması için en son mantar ince doğranır.
- # Tencereye sıvıyağ ve tereyağı konur. Orta ateşte ısınınca biber, soğanın beyaz kısmı ve mantar atılır. Mantar sulanan kadar, kavrulur.
- # Üzerine suda bekletildikten sonra bol suda yıkanmış, süzölmüş pirinç, taze soğanın yeşil kısmı eklenir.
- # Harlı ateşte pirinç şeffaflaşana kadar kırmadan kavrulur.
- # Daha sonra tuz, karabiber ve domates katılır, birkaç kez çevrilir.
- # En son et suyu katılır, tencerenin kapağı kapatılır. Önce orta, sonra kısık ateşte 20 dakika pişirilir.
- # Süre sonunda tencere ile kapak arasına emici bir bez yerleştirilir, yarım saat dinlendirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Mergen pilavı geleneksel bir tariftir. Orijinalinde 3 çorba kaşığı tereyağı kullanılır, sıvı yağa yer verilmez.