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 kapta en az yarım saat bekletilir.
Bu arada sebzeler hazırlanır, biberlerin tohumları çıkarılır, ince doğranır. Domateslerin kabukları soyulur, küp şeklinde doğranır. Taze soğan temizlenir, beyazı 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, süzülmüş 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: Mengen pilavı geleneksel bir tariftir. Orijinalinde 3 çorba kaşığı tereyağı kullanılır, sıvı yağa yer verilmez.