PASTIRMALI PİLAV

2 Su bardağı pirinç
15 dilim pastırma
15 adet mantar
2 Orta boy kuru soğan
4 Diş sarımsak
1 Çorba kaşığı tereyağı
8 Çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 Tatlı kaşığı tatlı toz biber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı su ya da et suyu

Pirinç ılık, tuzlu suda yarım saat bekletilir. Bu arada pastırmalı harç hazırlanır.
Soğan çok ince doğranır, 4 çorba kaşığı ayçiçek yağında sararana kadar kavrulur. Üzerine yarım santim kalınlığında doğranmış mantar ve bütün sarımsaklar eklenir. Mantar suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir.
Daha sonra üzerine çemeni alınmış, ince doğranmış pastırma, yarım tatlı kaşığı tuz ve kırmızı toz biber eklenir. Kapaklı olarak 5 dakika pişirilir, ateşten alınır.
Suda ıslatılan pirinç, bol soğuk suda yıkanır, süzgece çıkarılır.
Başka bir tencereye 1 çorba kaşığı tereyağı ve 4 çorba kaşığı ayçiçek yağı konur, orta ateşte eriyip karışınca pirinç eklenir.
Pirinç şeffaflaşana kadar kavrulur, tuz ve et suyu ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte 10 dakika, sonra kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir.
Tencerenin ağzına emici bir bez ya da kağıt havlu yerleştirilir, yarım saat dinlendirilir.
Süre sonunda pilav ve pastırmalı harç, pirinçler ezilmeyecek şekilde karıştırılır.
Pilav, ıslatılmış bir kaseye hafif bastırarak yerleştirilir, düz servis tabağına ters çevrilir, servise sunulur.

Not: Pastırmalı pilava eklenen diş sarımsakların birkaç yerine çizik atılırsa, sarımsağın özgün kokusu pilava geçer ve rahatsız edici bir tadı olmaz.