



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

MANTARLI PİLAV



2 Su bardağı pirinç
4 Adet tavuk ciğeri
Yarım su bardağı sıvıyağ
1,5 Tatlı kaşığı tuz
3 Su bardağı su
Üzeri İçin;
15 Adet orta boy mantar
1 Çorba kaşığı çam fıstığı
2 Adet sivri biber
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz

- # İlk işlem olarak ayıklanmış pirinç tuzlu, bol sıcak suda yarım saat bekletilir, birkaç kez soğuk sudan geçirilir, süzülür.
- # Tencereye sıvıyağ konur, kızınca kuşbaşı şeklinde doğranmış tavuk ciğeri katılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
- # Üzerine pirinç ve tuz ilave edilir, 4 - 5 dakika kavrulduktan sonra, 3 su bardağı su eklenir, kapağı kapatılır.
- # Orta - kısık ateş arasında 20 dakika kadar pişirilir. Üzerine temiz bir kağıt havlu örtülür, yarım saat dinlendirilir.
- # Başka bir tencereye 2 çorba kaşığı sıvıyağ konur, ısınınca çam fıstığı eklenir, kararana kadar kavrulur.
- # Daha sonra 2 dakika ara ile önce ince doğranmış sivri biber, ardından mantar ilave edilir. Mantar sulanana kadar pişirilir.
- # Servis yapılacağı zaman, orta büyüklükte bir kase hafif ıslatılır. Önce mantarlı karışımın altıda biri biraz bastırarak konur, sonra ciğerli pilavın gene altıda biri yerleştirilir, düz servis tabağına ters çevrilir.
- # Arzu edilen şekilde süslenir, sofraya getirilir.

Not: Mantarlı pilav için, tavuk ciğeri yerine 250 gr. kuzu ciğeri kullanılabilir.