



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

## DEREOTLU PİLAV



2 Su bardağı pirinç  
18-20 Adet mantar  
1 Demet dereotu  
1 Diş sarımsak  
7 Çorba kaşığı zeytinyağı  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
Yarım tatlı kaşığı toz şeker  
1 Tatlı kaşığı tuz  
3 Su bardağı su

- # Pirinç, tuzlu ılık suya ıslatılır, yarım saat bekletilir.
- # Bu arada mantarlar fırçayla ovularak yıkanır, suyu süzülür, ince ince doğranır.
- # Geniş bir tavaya mantar, ince kıyılmış sarımsak ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı konur. Hızlı ateşte mantarların hacmi yarıya inene kadar kavrulur.
- # Ateşten alınan mantarlı karışıma ince kıyılmış dereotu ve karabiber eklenir, karıştırılır, soğumaya bırakılır.
- # Suda bekleyen pirinç, soğuk suda nişastası gidene kadar yıkanır, süzgece çıkartılır.
- # Tencereye 5 çorba kaşığı zeytinyağı konur, orta ateşte ısınınca, suyu iyice süzölmüş pirinç eklenir, 5 dakika kadar kavrulur.
- # Üzerine 3 su bardağı su, tuz ve toz şeker eklenir, kapağı kapatılır.
- # Pilav önce orta ateşte 10 dakika, sonra kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20dakika pişirilir. Tencere ile kapak arasına emici bir kağıt ya da bez örtölür, yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda pilava dereotlu karışım eklenir, pirinçler ezilmeyecek şekilde karıştırılır.
- # Ilık ya da soğuk olarak sofraya getirilir.

**Not:** Mantarın içeriğinde bol miktarda su bulunduğ için kısık ateşte kavrulursa sulanır.