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 süzülmüş 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 örtülür, 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 bulunduğu için kısık ateşte kavrulursa sulanır.