



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

ÇİFTLİK PİLAVI



2 Su bardağı pirinç
8  orba kaşığı sıvıyağ
1 Orta boy rendelenmiş havuç
3 Adet yeşil sivri biber
10 Adet taze mantar
3 Su bardağı et suyu
2 Tatlı kaşığı tuz

- # Pirinç ayıklanıp tuzlu bol suda yarım saat ıslatılır.
- # Yağ bir tencereye alınır, kızdırılır, üzerine ince doğranmış biber atılır, hafif yumuşayınca havuç eklenir.
- # Havuç da yumuşayınca ıslatıldıktan sonra yıkanıp, s z lm ş pirinç eklenir, 5 dakika daha kavrulur.
- # En son ince doğranmış mantar ve tuz konur, bir kaç kez karıştırılır. Suyu eklenir.
- #  nce harlı ateşte 10 dakika, kaynayınca da kısık ateşte 10 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir.
- # Tencere ocaktan alınır, üzerine havlu kağıt kapatılarak 20 – 25 dakika dinlendirilir.
- # Bir kaseye konup, ters çevrilerek servis yapılır.

Not: Arzu edilirse üzerine dereotu serpilebilir.