



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

SALTANAT PİLAVI



2 Su bardağı pirinç
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
100 Gr. kıyma
250 Gr. mantar
1 Adet orta boy soğan
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
2,5 Su bardağı su

- # Pirinç ılık tuzlu suda yarım saat ıslatılır.
- # Yarım çay bardağı yağ bir tavaya konur üzerine çok ince kıyılmış kuru soğan konur, kavrulur, üzerine kıyma eklenir, sürekli karıştırılarak kıymanın tane tane olması sağlanır.
- # Soğan ve kıyma iyice kavrulunca üzerine limonlu suda az haşlanmış, doğranmış mantar konur. (10 dakika) mantarla pişen karışım ocaktan alınır.
- # Pilav pişirme tenceresine 1 çay bardağı sıvıyağ konur, biraz kızınca, ıslanmış, yıkanmış, süzölmüş pirinç eklenir.
- # Orta ateşte yağ ve pirinç, pirinç kırılmayacak şekilde, beyaz renk alana kadar kavrulur. (10 dakika)
- # Pirincin üzerine hazırlanan kıymalı harç konur, karıştırılmadan su eklenir.
- # Orta ateşte su kaynayana kadar pişirilir, kaynayınca kısık ateşe alınır, 15 dakika pişirilir, ocaktan alınır.
- # Pilav hafifçe karıştırılır, 20 dakika üzeri kağıt kapalı olarak demlendirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Saltanat pilavında kıyma yerine, kuşbaşı et de kullanılabilir.