

Mengen Pilavi

Malzemeler

2-3 avuc pirinc
4-5 adet mantar
2 adet domates
Aycicek Yagi
2 su b. su
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam seker

Yapilisi

Mantarlari yagda soteleyin sonra kup kup dogranmis domatesleri ekleyip kavurun.Icine biraz su ekleyin.Tuz,karabiber ve sekeri de ekleyip suyunu cekip sos kivamina gelene kadar pisirin. Daha onceden islattiginiz pirincleri ayri bir tencerede soganla beraber zeytinyagiyla kavurun.Sonra pirince su yerine hazirladiginiz domatesli sosu karistirin.Agzini kapatın,kisik ateste demlenmeye birakin.AFIYET OLSUN..