

Mengen Pilavi

Malzemeler

250 gr. pirinc
100 gr. mantar
100 gr. ceviz ici
100 gr. Izmir uzumu
150 gr. kuzu eti
Maydanoz, dereotu
4 yemek kasigi margarin
3 cay kasigi tuz
Yeteri kadar su

Yapilisi

Kucuk dogranmis etler tencerede suyunu birakip cekinceye kadar kavrulur. (Ben dana eti kullandigim icin etleri once biraz haslayip, kavurdum.) Mantar ile beraber ceviz, uzum eklenip bir guzel kavrulur. Bir kenara koyulur. Sicak tuzlu suda bekletilen pirinclar yikanarak, suzulur. Pirinclar yagda kavrulup, yeteri kadar su ve tuz eklenerek kisik ateste pisirilir, 10 dk. dinlendirilir. Mantarli harc uzerine dokulerek, karistirilir. Uzerine maydanoz, dereotu dogranarak servise sunulur.ellerimize saglik