

Mengen Plavi

Malzemeler

Yarım kg. pirinc
1 kg kuzu kusbasi et
1 buyuk sogan
200 gr mantar (ici kizil veya Kanlica mantari)
2 domates
150 gr tereyagi
Tuz, Karabiber
1 su bardagi iri kiyilmis ceviz
1 demet dereotu

Yapilisi

Kusbasi et bir tencerede kendi suyunu verip cekinceye kadar pisirilir. 50 gram tereyagi ve dogranmis sogan ilave edilip birlikte kavrulur. Mantar ve kusbasi dogranmis domatesler ilave edilip kisik ateste kapagi kapali olarak suyunu cekinceye kadar pisirilir. Baska bir tencerede 10 dakika islatilmis pirinc kavrulur ve etli harc ilave edilir. Uzerine su, tuz ve karabiber eklenir. Pilav pisince tencere bir bezle sarilarak 2 saat demlendirilir. Demlenen pilav yuvarlak servis tabagina ters cevrilir. Uzerine bir su bardagi iri kiyilmis ceviz ve kiyilmis dereotu yayilir.