

Mantarlı Pilav: (4-6 kişilik)



Malzemeler:

- 100 gr. (3 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 3 bardak pirinç
- 1 çay kaşığı köri
- 200 gr. mantar
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4.5 su bardağı su veya et suyu (sıcak)

Pirinci ıslatmak için:

- 4,5 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

- 150gr. (1 su bardağı) rende kasar

Pirincimizi yarım saat evelden 4,5 su bardağı sıcak su ve 1 tatlı kaşığı tuz ile ıslatıyoruz. **Teremyağ**'ımızı eritip harlı ateşte ince doğranmış mantarlarımızı kavurmaya başlıyoruz. Bu esnada köri ve tuzumuzu eklemeyi unutmayalım. Mantarlarımız kavrulduktan sonra içine suyunu süzdüğümüz pirinçlerimizi de ilave ederek kavurmaya devam edelim. Pirinçlerimiz şeffaflaşana kadar 5-6 dk. kadar daha kavurduktan sonra pilavımızı sıcak su/etsuyumuzu ekleyerek kısık ateşte pişmeye

bırakalım. Pilav suyunu tamamen çektikten sonra 10 dakika kadar demlendirip karıştırtırıp fırın kabımıza alalım. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirimizi serperek kaşar peynirlerimiz kızarana kadar pişmeye bırakalım ve sıcak olarak servis edelim.

Püf Noktası:

Mantarlarımızın mutlaka harlı ateşte sulandırmadan kavrulması gerekiyor. İsterseniz kavurma işlemi sırasında bir adet rende havuç ekleyerek pilavımızın lezzetinin artmasını sağlayabilirsiniz.