

# Bolu Mengen Pilavı

Toplam 75 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 17/10

Mengen pilavı pirinç, kuzu eti, mantar ve dereotuyla aşçılık geleneğini taşıyan zengin bir pilavdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 350 gr Kuzu kuşbaşı
- 250 gr Mantar
- 60 gr Tereyağı
- 1 adet Soğan
- 3 su bardağı Sıcak su
- 0.3 demet Dereotu
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Pirinci 20 dakika 1 litre tuzlu suda bekletip süzün.
2. Kuzu etini tencerede 12 dakika suyunu çekene kadar kavurun.
3. Mantar ve soğanı ekleyip 8 dakika daha pişirin.
4. Pirinci ekleyip 3 dakika yağla çevirin, taneler kırılmaya başlayana kadar pişirin.
5. Sıcak suyu ekleyip pilavı 25 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Pilavı 10 dakika demlendirip dereotu veya maydanozla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pirinç 20 dakika 1 litre suda bekletin; nişastası azalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu ve karabiberle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt