

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

Yapılışı

- Pirinci 20 dakika 1 litre suya bekletin.
- Kuzu eti ve mantar 20 dakika kavurun.
- Pirinci ekleyip 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Pirinci 20 dakika 1 litre suya bekletin; nişastası azalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu ve karabiberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt