



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖRÜLCELİ MUĞLA PİLAVI

Sahrap Soysal

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı haşlanmış kuru börülce
1 adet orta boy kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 adet kırmızı uzun biber
1 adet yeşil çarliston biber
½ yemek kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tatlı biber salçası
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
½ su bardağı zeytinyağı
5 su bardağı sıcak et suyu
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı dereotu
1 çay kaşığı taze nane

Kırmızı ve yeşil çarliston biberleri temizleyip ortadan ikiye bölün ve tavla zarı formunda doğrayın. .
Soğanı da tavla zarı formunda yemeklik doğrayın.
Zeytinyağını geniş bir tencerede kızdırın. Üzerine soğanı ekleyip sürekli karıştırarak 1-2 dakika kadar kavurun.
Tuz, karabiber ve pul biberi serpiştirin.
Biberleri ve salçaları ilave edip karıştırarak 2-3 dakika daha pişirin. Yıkayıp süzdüğünüz bulguru ve haşlanmış börülceyi de katıp birkaç kez karıştırın.
Son olarak, sıcak et ya da tavuk suyunu aktararak tencerenin kapağını kapatın. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte, bulgur suyunu iyice çekinceye kadar pişirin.
Suyunu çeken pilavı ocaktan alıp üzerine incecik kıydığınız maydanoz serpiştirin. Tencerenin kapağını kapayın ve yemeği 25 dakika kadar dinlendirin. Üzerine ince doğranmış dereotunu ve naneyi ilave edin. Sıcak sıcak servise sunun.

Not: Kuru börülceyi bir gece önceden ılık suya koyup bekletin. Ertesi sabah süzüp bol suyla 25-30 dakika, yumuşayınca kadar haşlayıp süzün, ya da konserve börülce kullanın.