



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ BULGUR PİLAVI

6 kişilik Gerekli Malzemeler:

Kuru Soğan (3 adet)

Bulgur (2 bardak)

Kuru Erik (100 gram)

Kuru Nane (1 yemek kaşığı)

Su (4 bardak)

Tereyağı (2 yemek kaşığı)

Sıvıyağ (2 yemek kaşığı)

Tuz (1 tatlı kaşığı)

Karabiber (1 tatlı kaşığı)

Pul Biber (1 yemek kaşığı)

3 adet kuru soğanı ince ince doğrayın. Bir tencerenin içine 2 yemek kaşığı sıvıyağ ekleyerek kızdırın. Önceden dilimlediğiniz soğanları tencerenin içine atın ve altın sarısı renk alana kadar soteleyin.

Soğanlar sotelendikten sonra üzerine 2 bardak pilavlık bulguru ilave edin ve soğanlarla beraber yaklaşık 1 dakika daha kavurun. Üzerine 2 yemek kaşığı tereyağı ilave ederek yağ eriyene kadar karıştırın.

Yağ eridikten sonra 100 gram kuru erik, 1 yemek kaşığı pul biber, 1 yemek kaşığı kuru nane, 1 tatlı kaşığı karabiber ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave ederek karıştırın. Tüm malzemeler yaklaşık 6-7 dakika kavrulduktan sonra tencereye 4 bardak ılık su ilave ederek kapağını kapatın.

Tenceredeki tüm su çekilince ocağın altını kapatın. Pilavı bir süre dinlendirdikten sonra bir tabağa alın ve servise hazır hale getirin.