



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BULGUR PİLAVI (MALATYA)

Malatya Valiliği

½ kg parça et
2 su bardağı bulgur
3 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Parça eti yıkayıp 14-15 bardak su ile ocağa koyun. Et pişince tuzunu atın. Kaynayan suya bulgur salın. Bulguru koymadan pişmiş etin suyunun, pilav suyu oranında olup olmadığını kontrol edin. Az ise su ilave edin. Fazla ise alın ve pilavı pişirin, demlendirin. Servis tabağına karıştırarak alın. ıstılmış tereyağını üzerine dökün.

II. USUL

Parça eti yıkayıp, 6-7 bardak su ile ocağa koyun. Pişmeye yakın tuzunu atın.

Ayrı olarak pişirilen bulgur pilavının üzerine eti didin. Karabiber serpererek sıcak servis yapın.

Bu usuldeki pilavlar, kırmızı et yerine kümes hayvanlarının etleri de kullanılarak aynı şekilde yapılabilir. Bulgur yerine pirinç de kullanabilirsiniz. Merkezde bulgurla ve pirinçle aynı pilav yapılmaktadır. Özellikle evlerin bahçelerinde yapılan toplu yemeklerde tercih edilir.

