



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EZOĞELİN PİLAVI

1 yemek kaşığı tereyağı  
yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı pirinç  
1 su bardağı arpa şehriye  
1 su bardağı bulgur  
1 adet pırasa  
1 adet biber  
1 adet soğan  
1 adet kırmızı biber  
2 adet domates  
1 adet defne yaprağı  
3.5 su bardağı et suyu  
Yarım demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Tereyağı ve sıvıyağı tencereye alın. Şehriyeyi yağda 5 dk kavurun. Yıkanmış pirinç ve bulguru ilave edin. Kısık ateşte birkaç dakika daha kavurun. İnce kıyılmış pırasa, biber ve soğanı ekleyin. Domatesi küp biçiminde doğrayın. Et suyuyla beraber tencereye ilave edin. Tuz, karabiber ve defne yaprağını katın. 20 dk pişirin. Defne yaprağını tencereden alın. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapın.

[ML® Ezogelin Pilavı için tıklayın](#)