



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ MEYHANE PİLAVI

5 sivribiber
1 büyük soğan
1 çay kaşığı kuru nane
200 gr margarin
Yeterince tuz
300 gr kemiksiz kuzu eti
4 su bardağı et suyu
2 bardak pilavlık bulgur
2 dolmalık kırmızı biber
1 iri domates
1 adet havuç

Etleri küçük küp şeklinde doğrayın, soğanı, biberleri, havucu ve domatesi küp şeklinde doğrayın. Bulguru yıkadıktan sonra süzgeçte suzdurun. Butun bu hazırlıkları yaptıktan sonra tencereye margarini atın ve eritin önce etleri arkadan soğanı güzelce kavurun, sebzeleri atın ve domateside ilave edin, hepsini kavurun. Bulguruda içine atıp, etsuyunu ve tuzunu da ilave edip, kısık ateşte 10 dk kadar pişirin suyunu iyice çeksin. Tencerenin ağzına mutfak kağıdı koyup kapagi tekrar kapayın ve demlenmeye bırakın. Tabii ocagin altini kapatmayi unutmayin.

Sıcak sıcak servis yapılacak o tuzden 5 dk demlenmesi yeterli. demlendikten sonra servis yapacağınız zaman içine kuru naneyide ilave edip bir karıştırın. Küçük yoğurt kaselerinin içine koyun, yemek tabagina ters çıkarın yarım top şeklinde güzel bir görünüm olur. Tabii çok misafir olunca biraz uzun iş olur size kalmış.