



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMSİLİ BULGUR PİLAVI (TRABZON)

Yarım kg hamsi
2 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay bardağı sıvıyağ
Su

Hamsilerin kılçıkları alınır ve yıkanır. Bulgur ılık tuzlu suda yarım saat bekletilir. İnce doğranmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine hamsi atılır ve 10 dakika kadar kavrulur. Suyu süzölmüş bulgur, tuz ve karabiber eklenir, bir kaç tur çevrilir. Üzerini bir parmak geçecek kadar su eklenir, kapak kapatılır ve suyunu çekene kadar pişirilir.