



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ ETLİ TEKKE PİLAVI

1 su bardağı iri bulgur
1 orta boy soğan
3 çarliston biber
2 su bardağı et suyu
100 gr hindi eti
2 tane domates
1 tane havuç
1 fincan sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Bir tencereye tereyağı, sıvıyağ ve hindi eti konup kavrulur. Soğan halka halka kesilip, kıymaya ilave edilip, hafif pembeleştirilir. Havuç irice rendelenip tencereye katılıp 2 dakika kavrulur. Domates küçük parçalara doğranıp tencereye konup kavrulmaya devam edilir. Biberler de halka halka kesilip, tencereye katılıp bir miktar daha kavrulur. Et suyu, tuz ve karabiberi ilave ederek hepsi kaynatılır. Bulguru yıkayıp, süzülüp kaynayan et suyuna dökülüp bir defa karıştırılır.

Tencerenin kapağı kapatılıp evvela harlı ateşte, daha sonra kısık ateşte suyu çektilirip dinlendirilir.

