



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAHKÜLLÜ PİLAV (ERZİNCAN)

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 kase kurutulmuş taze fasulye
2 çorba kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Kurutulmuş taze fasulye yumuşayana kadar haşlanır, suyu süzülür. Tencereye tereyağı konur, orta ateşte eriyince yıkanmış suyu süzülmüş bulgur atılır, bir kaç dakika kavrulur. Sonra haşlanmış fasulye, tuz ve su ilave edilir, karıştırılır. Kapak kapatılır, kısık ateşte 15 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirilir. Kek kalıbına pilav bastırılarak yerleştirilir. Servis tabağına ters çevrilir.