



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOLAZLI PİLAV (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

500 gr. lolaz (börölce)
250 gr. pilavlık bulgur
1 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz

Lolaz yıkanır, bir tencereye konur, üzerini kaplayacak kadar su ilave edilir (Su lolazı pişirecek kadar olmalıdır). Lolazlar piştikten sonra pilavı pişirecek kadar sıcak su ve tuz ilave edilir. Sonra salçası konular bir taşım kaynatıldıktan sonra pişmesi beklenir ve piştikten sonra karabiber ve kırmızıbiber eklenir. Yağ bir tavada ısıtılır ve pilavın üzerine dökülür. Onbeş dakika dinlendirildikten sonra servis yapılır.

[ML® Lolazlı Pilav için tıklayın](#)

