



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYHANE PİLAVI (NOHUT)

300 gr. bulgur
50 gr. pişmiş nohut
50 gr. ince doğranmış soğan
30 gr. ince doğranmış kırmızıbiber
100 gr. doğranmış domates
1 paket margarin yağ
50 gr. domates salçası
5 su bardağı su
10 gr. tuz

İnce ince doğranmış soğanlar yağda pembeleşinceye kadar kavurulur. Kavrulmuş soğanın içine ince doğranmış kırmızı biber ile pulbiber ve salça ilave edilip karıştırıldıktan sonra suyu konur. Bu karışıma pişmiş nohut ve domatesler konup kaynatıldıktan sonra içine tuz ve bulgur atılır, karıştırılır. Pişmekte olan pilav yeniden kaynara çıkınca ocağın altı kısılır 15 dakika daha pişirildikten sonra yemek ocaktan indirilir. Yemek servise hazırdır.

[ML® Meyhane Pilavı için tıklayın](#)

