



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NİĞDE DİTMESİ

3 adet orta boy kuru soğan (yemeklik, ince doğranmış)
3 adet yeşil sivri biber (ince doğranmış)
10 adet taze asma yaprağı (salamura da olabilir)
1 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı su
3 adet domates (tavla zarı formunda doğranacak)
2 su bardağı pilavlık bulgur
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Tencereye tereyağını koyup, eritem. Yemeklik doğranmış soğanları ekleyip, 1-2 dakika hafif sararınca dek, karıştırarak kavuralım. İyice haşlanıp, tuzu çıkarılmış asma yapraklarını birer cm uzunluğunda, incecik doğrayalım. Hemen soğanların üzerine, asma yapraklarını ve ince doğranmış yeşil sivri biberleri ekleyelim. Yine karıştırarak 5 dakika kadar kavuralım. Sonra da 3 su bardağı suyla beraber, yıkanmış ve süzölmüş bulguru, domatesleri ilave edelim. Tuz ve karabiberini de katıp, tencerenenin kapağını kapatalım. Pilav suyunu çekene kadar orta ateşte pişirelim. Suyunu çeken pilavın altını iyice kısıp 5 dakika daha pişirelim. Sonra da ocaktan alıp, kapağı kapalı olarak 15-20 dakika dinlenmeye bırakalım. En sonunda pilavı hafifçe karıştırıp, alt üst edelim ve servis tabağına boşaltalım. Arzu ederseniz, yine asma yapraklarıyla süsleyerek servise sunabilirsiniz.