



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DOMATESLİ VE MANTARLI BULGUR PİLAVI

3 su bardağı pilavlık bulgur
10 adet kuru domates
15 adet küçük boy mantar
2 adet soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
3 su bardağı et suyu
Yarım su bardağı kapari
Tuz
Karabiber
Kimyon

Kuru domates ve mantarı dilimleyin. Kuru domatesi 15 dakika ılık suda bekletip, süzün. Soğanı yemeklik doğrayın. Tereyağını bir tencereye alıp soğanı rengi dönene dek kavurun. Üzerine mantarı ekleyin ve birlikte bir-iki dakika daha kavurun. Ocağı kısıp üzerine bulguru ekleyin. 2-3 dakika karıştırarak kavurun ve salçaları katın. Bir-iki dakika karıştırdıktan sonra 3 su bardağı sıcak et suyu ekleyin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp, kuru domates, kapari, tuz, karabiber ve kimyon katın. Tencerenin kapağını kapatıp, pilav suyunu tamamen çekene dek pişirin. Ocağı kapatıp, tencerenin üzerine kağıt havlu koyun. 10 dakika demlendirdikten sonra servis yapın.

