



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR PİLAVI (ADANA)

500 gram bulgur (2 1/2 bardak)
500 gram soğan (5 büyük)
350 gram domates (2 büyük)
200 gram sadeyağı, ya da margarin (10 çorba kaşığı)
1,5 bardak et suyu
Tuz
Karabiber

1 Bir tencereye; 10 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak, az kızdırmalı, sonra buna; küçük doğranmış 5 büyük soğan ile; taşları ayıklanmış, yıkanmış ve bir peçete içinde sıkılmak suretiyle suyu çıkarılmış iki buçuk bardak bulgur koyarak, soğanlar hafifçe ölünceye kadar orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 25 dakika kavurmalıdır.

2 Soğanlar ölünce, bunlara; soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 silme çorba kaşığı tuz ile, bir buçuk bardak da sıcak et suyu koyarak, hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra, tencerenin kapağını kapatmalı ve bulgur suyunu çekinceye kadar orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 15 dakika pişmeye bırakmalıdır.

3 Pişince; pilavı yarım saat kadar çok küçük ateşte demlendirdikten sonra iyice bir karıştırmalı, imkân varsa bir 10 dakika daha demlendirmenli ve tabağa alarak servis yapılmalıdır.

NOT: Adana usulü bulgur pilavlarında bulgur yıkanmaz, savurmak ve kaptan kaba aktararak taşları ayıkladıktan sonra soğanla birlikte, yukarıda anlatıldığı gibi kavrulur ve suyu ilâve edilir. Ancak o halde su miktarını bir buçuk bardaktan üç, hatta üç buçuk bardağa çıkarmak gerekir. Şunu da kaydetmek yerinde olur ki, yıkamadan pilav ancak iyi ve tozsuz köy bulgurlarıyla yapılmalıdır. Çarşı bulgurlarını yıkamadan pişirmek doğru değildir