



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AL YAZMALIM PİLAVI

2 su bardağı bulgur
1 adet soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Yazması için:
1 çay bardağı su
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar un
Yağlamak için:
1 çorba kaşığı tereyağı

Soğan ince kıyılır, sıvıyağında kavrulur. Sonra yıkanmış bulgur ve tuz eklenir. Birkaç dakika çevrilir. Su eklenir, kapak kapatılır. Kaynayınca ateş kısılır, 10-12 dakika pişirilir. Ateşten alınır, dinlenmeye bırakılır. Bu arada hamur (yazma) malzemesiyle tok bir hamur yapılır. Kulpsuz bakır bir tencereye kaplayacak ve kenarlardan sarkacak büyüklükte açılır. Tereyağlanmış tencereye yerleştirilir. Dinlenen pilav karıştırılır, hamura konur. Kenarlardan sarkan kısımlar yukarı toplanır. Pilav önceden ısıtılmış 190 derece fırında 25 dakika pişirilir. Sonra servis tabağına ters çevrilir.