



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALA PİLAV (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

2 Su Bardağı Siyez bulguru
2 Su Bardağı Pirinç
2 Büyük Baş Kuru soğan
3-4 Adet Yumurta
Tereyağı
Tuz
Karabiber
Su

Pirinç ve bulgur harmanlanıp güzelce yıkanır.
1 kaşık tereyağı ve soğan ile kavrulur.
Soğan pembeleşince içerisine yumurtalar kırılır ve karıştırılır.
Yumurtalar pütür hale gelene kadar pişirilir.
Ayrı bir tencereye 8 bardak su konur ve kaynatılır.
Su kaynayıncaya üzerine karışım ve tuz eklenir, bir süre daha karıştırılır.
Pilav pişince üzerine birkaç kaşık tereyağı konur ve karabiber serpiştirilir.
5-10 dakika dinlendirilir, sonra karıştırılır ve servis edilir.

