AŞUREMSİ PİLAV

3 yemek kaşığı margarin
3 adet kuru soğan
2 su bardağı siyez bulguru
6 diş sarımsak
1/2 demet maydanoz sapı
400 gr haşlanmış kuru fasulye
200 gr haşlanmış nohut
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çorba kaşığı zerdeçal
1 çay bardağı badem
1 tatlı kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber
1 kase ceviz
1 adet kırmızı acı biber
2 adet domates turşusu
2 adet acur turşusu
2 adet salatalık turşusu

Bulguru ayıklayıp yıkayın. Tarife başlamadan önce bademi ve kuru üzümü ılık suda bekletin. 3 adet soğanı küçük küpler halinde doğrayıp, geniş bir tencerede 3 yemek kaşığı margarinde çevirin. 6 diş sarımsağı ve 1 adet kuru acı biberi kabaca doğrayarak içine atın Üzerine temizlenmiş 2 bardak siyez bulgurunu ekleyin. Birbirlerini ezmemesi için biraz sıcak su ekleyerek karıştırın. doğrayıp. Ardından 200 gram nohut ve 400 gram haşlanmış kuru fasulyeyi ilave edin. Daha sonra ince ince doğradığınız maydanozun sapını içine atın. Suda bekleyip açılmış üzümleri ve bademlerin kabuklarını soyarak pilava ilave edin. Üzerini 2 parmak geçene kadar su koyup altını kısın ve kapağını kapatın. Suyunu çekince altını tamamen kapatıp en az 15 dakika demlenmeye bırakın. Servis etmeden önce turşuları küp küp doğrayıp pilavla karıştırın. Turşunun tuzlu tadıyla, siyez bulguru çok dengeli bir ikili olacak.

© lezzetler.com tarif no:93094 • adı:Aşuremsi Pilav • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:19.05.2024 - 15:03