



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇERELİ PİLAV (SİVAS)

20-25 adet taze fasulye (çere)  
3 adet sivri biber  
4 adet domates  
2 su bardağı pilavlık bulgur  
3 su bardağı su  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı karabiber  
2 çay kaşığı tuz  
3 çorba kaşığı sıvıyağ

Fasulyeler ve biberler 1 santim kalınlığında doğranır. Tencereye sıvıyağ konur, biberler ve fasulyeler atılır, bir kaç dakika kavrulur. Sıcak su konur, yumuşayana kadar pişirilir. Bu arada domatesler küp şeklinde doğranır ve eklenir. Tuz, karabiber katılır. Kaynayan karışıma bulgur ilave edilir. Şişene kadar pişirilir. Servisten hemen önce eritilmiş tereyağı konur, karıştırılır.

---