



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİĞİRDİK PİLAVI (SAFRANBOLU KARABÜK)

Mine Bakkalođlu

300 gr buđday (keşkek)

1 lt su

100 gr tereyađı

Tuz

Karabiber

Keşkek pilav yapılmadan önce iyice yumuşayıp şişmesi için bir tencerede pişirilir.

Pişen keşkeğin üzerine soğuk su ilave edilerek şişmesi için sabaha kadar ağzı kapalı bir şekilde bekletilir.

Bir tencerede tereyağı eritilir. Eriyen yağa haşlanan keşkek ve tuz eklenerek kısık ateşte yavaş yavaş karıştırarak kavurulur.

Kavurma işlemi bittikten sonra tencerenin altı kapatılarak üzerine bol karabiber serpilerek servis yapılır.