



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN PİLAVI (ISPARTA)

İsparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Su Bardağı Bulgur
4 Adet Sivri Biber
1 Adet Kuru Soğan
4 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ
1 Adet Orta Boy Patates
2 Adet Orta Boy Domates
2 Su Bardağı Kaynamış Koyun Sütü veya Su
Tuz

İnce doğranmış soğan yağda kavrulur. Soğan hafif pembeleşince içine doğranmış biber ve bulgur katılarak üç veya dört dakika daha kavrulur. Süt, nohut büyüklüğünde doğranmış patates, kabuğu soyularak ince doğranmış domates ve tuz ilave edilerek pişirilir. Dinlendirildikten sonra servis yapılır.

