



ÇOBAN PİLAVI (ISPARTA)

THY Skylife

1,5 su bardağı bulgur
3 adet sivri biber
1 adet kuru soğan
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet orta boy patates
3 adet orta boy domates
1,5 su bardağı kaynamış koyun sütü veya su
Tuz

İnce doğranmış soğanı yağda kavurun. Soğan hafif pembeleşince içine doğranmış biber ve bulgur katarak üç veya dört dakika daha kavurun. Süt, nohut büyüklüğünde doğranmış patates, kabuğu soyularak ince doğranmış domates ve tuz ilave ederek pişirin. Dinlendirdikten sonra servis edin.

