



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEVECİ PİLAVI

Nedim Atilla

MALZEMELER:

1 bardak pilavlık bulgur
1 büyük soğan (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı yağ
2 çorba kaşığı domates salçası
Tuz
Kırmızı biber
Bir kase torba yoğurdu (süzme yoğurt)
2 diş sarımsak

HAZIRLANIŞI:

Bulguru temizleyip yıkadıktan sonra kevgirde bekletin. Soğanı yağla kızdırıp üstüne üç bardak su, domates salçası, tuz ve biber ilave edin. Kaynamaya başlayınca bulguru ilave edip pilavı orta ateşte helmeleşinceye (püreleşinceye) kadar pişirin. Sarımsakları ezip yoğurda katın. Bulgurun üstüne kırmızı biber gezdirip servis yapın.