



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DOMATESLİ PİLAV (AHLAT - BİTLİS)

Ahlat Kaymakamlığı

Bol domates rendelenir, ince ince kıyılmış soğanla birlikte kızarmış tereyağında domates suyunu iyice bırakıncaya kadar kavrulur. Kavrulduktan sonra su ve tuz ilave edilir. Su kaynadıktan sonra göz kararına göre bulgur ilave edilerek hafif ateşte pişirilir. Servis sırasında dağlanmış tereyağı tabakların üzerine dökülür.

[ML® Domatesli Pilav için tıklayın](#)