



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EĞŞİLİ PİLAV

500 gram Kastamonu siyez bulguru  
2 adet orta boy soğan  
Yarım demet taze nane  
Yarım demet maydanoz  
Yarım demet dereotu  
250 gram ebeğümeci  
400 gram köy tereyağı  
150 gram domates salçası  
1 çorba kâsesi ısırgan otu  
1 adet köy yumurtası  
1 kg ekşi yoğurt  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

Bir adet soğan doğradığınız 5 su bardağı su dolu tencereye yıkadığınız bulguru ilave ederek çorba kıvamına gelene kadar kaynatın. Ebeğümeci, taze nane, dereotu, maydanoz ve ısırgan otunu ince ince kıyarak tuz ve karabiber ile birlikte tencereye ekleyin. Yaklaşık 15 dakika kaynatın. 2 su bardağı ekşi yoğurdu 1 yumurta ile çırdıktan sonra kaynayan karışıma ilave edin ve 10 dakika daha kaynattıktan sonra ocağın altını kapatın. 1 adet soğanı tereyağının içersinde pembeleşinceye kadar kavurup salça ilave ederek pilavın üzerine dökün. Pilavın üzerine kıyılmış maydanoz, dereotu ve pul biber ilave ederek servis edebilirsiniz.