



## EKŞİLİ SİYEZ BULGUR PİLAV (KASTAMONU)

Anadolujet Magazin

1 kg. siyez bulguru  
1/2 kg. yoğurt  
2 adet soğan  
1 demet nane  
1 demet dereotu  
1 demet maydanoz  
Ebegümeci  
Salça  
Kırmızıbiber  
Tuz

Önce siyez bulgurunu haşlayın. Bu işlem bittikten sonra bulgura ebegümeci ile yoğurt ekleyip kaynatın ve karışım biraz koyulaşınca üzerine nane, maydanoz ve dereotunu doğrayarak atın. Ateşten alıp biraz dinlendirdikten sonra kırmızıbiber ve eritilmiş tereyağı ekleyip sulu bir pilav hâlinde servis yapın.

