



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ PİLAV (KASTAMONU)

1 kilogram siyez bulguru
500 gram yoğurt
2 adet kuru soğan
1 demet nane
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
1 demet ebeğümeci
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz

Siyez bulgurunu haşlayın.

Küçük küçük doğradığınız kuru soğan, ebeğümeci ve yoğurdu bulgura ekleyip kaynayana kadar pişirin.

Kıvamı biraz koyulaşınca doğradığınız nane, maydanoz ve dereotunu da pilava ekleyin.

Pilavı ocaktan alıp bir süre dinlendirin.

Tereyağını kızdırıp salçayı yağda kavurun ve pilavın üzerine gezdirin.

Sıcak servis yapın.

