



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ PİLAV (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

- 1 Kilo Kastamonu Siyez (Kaplıca) Bulguru
- 1,5 Kilo Yoğurt
- 4 Adet Kuru Soğan
- 3 Demet Maydanoz
- 1 Demet Taze Nane
- 2 Demet Isırgan Otu
- 3 Demet Ebegümeci
- 5 Adet Taze Asma Yaprağı
- 1 Demet Taze Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Kuru Nane
- 125 Gram Tereyağı
- 1 Kahve Fincanı Zeytinyağı
- 8 Su Bardağı Su
- 1 Yemek Kaşığı Tuz

Ebegümeci, ısırgan, taze nane, asma yaprağını yıkayıp, ince ince kıyın. Hazır edin. Soğanları diş diş yemeklik ateşte doğrayın. Tencereye koyun. Orta ateşte zeytinyağı ilavesi ile karıştırarak yumuşayınca kadar kavurun. Tencereye bulguru, suyu, çırpılmış yoğurdu katıp birkaç taşım kaynatın. Kaynayan karışıma ince kıyılmış otları, tuzu, kuru naneyi ilave edin. Koyu bir çorba kıvamına gelinceye kadar pişirmeyi sürdürün. Sulu bir pilav elde edin. Küçük bir tavada tereyağını kızdırın ve pilavın üzerine gezdirin. En son yıkanmış, ince kıyılmış taze soğanlarla maydanozu pilavın üzerine serpin ve servise verin.



