



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ PİLAV (KASTAMONU)

2 Su Bardağı Kastamonu Siyez bulguru
2 Adet Kuru Soğan
1/2 Demet Taze Nane
1/2 Demet Maydanoz
1 Demet Ebegümeçi
1 Demet ısırgan otu
100 g köy tereyağı
1 Adet Yumurta
500 g ekşi yoğurt
Yeteri Kadar Tuz, karabiber
4 Su Bardağı Su

Siyez bulgurunu ayıklayıp yıkayın ve süzün. Kuru soğanları ve tüm otları incecik kıyın. Tencereye 4 bardak su koyup kaynayınca içine 1 kıyılmış soğanı ve bulguru ilave edip koyu çorba kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kıyılmış yeşillikleri ve tuzunu ekleyip pişirmeye devam edin. Yoğurdu bir kaba alıp içine 1 yumurtayı kırın ve çırpın. Karışımı tencereye ilave edip karıştırın. Kısık ateşte bir kaç dakika dahi pişirip tamamen suyunu çektiğinde altını kapatın. Kalan 1 kıyılmış soğanı tereyağında sararıncaya kadar kavurun. Pilavın üzerine gezdirerek döküp 15-20 dk dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

