



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİMEK OTLU DOMATESLİ SİMİT PİLAVI

- 1 tane kuru soğan
- 1 kaşık margarin
- 1 tane ince kıyılmış yeşil biber
- 2 tane rendelenmiş domates
- 1 kaşık biber salçası
- 3 bardak simit bulgur
- 6 bardak su
- 1 fincan sıvı yağ
- 1 kaşık pul biber
- 300 gram ekşimek otu
- 1 kaşık tuz- karabiber

Önce kuru soğanı minik doğrayıp yağda kavuruyoruz. Yeşil biber ve domatesle tuz karabiber ekliyoruz. Soğan kavrulunca salçasını çalıyoruz ve 6 su bardağı su koyuyoruz. Suyumuz iyice kaynayıp salça suyuyla özleşince 3 su bardağı simidi koyuyoruz. Simidini koyunca altını kısıyoruz. Tam 3 dakika içinde pilavımız pişiyor. Üzeri delik delik olunca altını kapatalım. Bu pilavın çok suyunu çekmiş güzel olmaz. Biraz sulu kalırsa daha lezzetli olur. En son üzerine sıvıyağla pul biber kavurup üzerine dökün ekşimek otuyla servis edin



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 12.06.2015