



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ESKİLİ PİLAV (KÜRE KASTAMONU)

<https://kure.bel.tr>

Önce bulgur yıkanır. İnce doğranmış soğan, salça yağda öldürülür. Üzerine bulgur ve doğranmış ebeğümeci dökülür, pişirilir. Biraz pişirildikten sonra ayran katılır. Dereotu, maydanoz tuz ilave edilerek pişirilmeye devam edilir. İyice pişip pilav haline geldikten sonra üzerine kırmızı biberli yağ dökülür veya sade olarak servis yapılır.

---

© lezzetler.com tarif no:167852 • adı:Eskili Pilav (Küre Kastamonu) • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 13:48