



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ MEYHANE PİLAVI

3 bardak bulgur
750 gr. kuşbaşı koyun eti
10 kaşık margarin
2 bardak et suyu
2 adet soğan
2 adet domates
Tuz
Karabiber

Tencerede 4 kaşık yağ içinde küçük parçalar halindeki et, suyunu çekene kadar pişirilir. Tuz, karabiber, domates, iki bardak sıcak su ilâve edilip 2,5 saat pişirilir. Başka bir tencerede yağda soğan kavrulur ve 2 bardak et suyu ve bulgur içine atılır. Etlar de içine katılıp, suyunu çekince sıcak sıcak servis tabağı ile sofraya götürülür. Pilâva, mevsimine göre yeşil biber de konabilir. Bunun için biberleri küçük küçük doğrayıp, yağda kızartmak gerekir.