



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ MEYHANE PİLAVI

Vedat Başaran

200 gr. kuşbaşı orta yağlı kuzu eti
500 gr. pilavlık bulgur
2 adet domates
1 adet kuru soğan
3 diş sarmısak
2 adet yeşil biber
½ demet maydanoz
¼ demet taze nane
200 gr. tereyağı
2 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı acısız kırmızı toz biber
2 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber

Bulguru yıkayıp, suyunu süzün. 3 diş sarmısak ile soğanı ince ince doğrayın. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip 1 cm boyunda küçük küçük kesin. Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini temizleyin ve küp şeklinde doğrayın.

Sarmısak ve soğanları, tereyağında kavurduktan sonra etleri ilave edin. Etlere suyunu salıncaya kadar kavurmaya devam edin. Yeşil biberleri katıp 7 - 8 dakika daha kavurun. Çırpılmış salça, karabiber, tuz, pul biber ve acısız toz biber katıp, biraz da sıcak su koyun. Tencerenin kapağını kapatıp, 30 dakika pişirin. Maydanoz ile naneyi ince ince kıyın ve et pişince ilave edip, karıştırın. Kaynama noktasına gelince, bulguru katın. 1 - 2 dakika karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın ve 10 dakika daha kısık ateşte pişirin. Bulgur, suyunu çekince ocağı söndürüp, 7 - 8 dakika dinlendirin.