



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ MEYHANE PİLAVI

4 yemek kaşığı tereyağı
2 adet soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
2 su bardağı pilavlık bulgur
1 tatlı kaşığı pulbiber
1 Çay kaşığı karabiber
Yarım kilo kuşbaşı et

Önceden kuşbaşı etimizi biraz haşlayıp kavuralım.

Yemeklik doğradığımız soğanı yağda kavuralım.

Ardından halka halka doğradığımız biberi ekleyip kavuralım, ben biberin çekirdeklerini çıkarmıyorum.

Ardından küçük küçük doğradığımız domatesleri ve salçayı ekleyelim, bu şekilde kavuralım.

Ardından bulguru, tuzu ve baharatları da ekledikten sonra 4,5 bardak su ekleyelim, (haşladığınız kavurma etlerin suyunu kullanabilirsiniz) kısık ateşte pişirelim.

Suyunu çektikten sonra servise hazır.

Not: Sunum için kavurduğunuz eti içine koymadan pilavın üstüne koyup süsleyebilirsiniz.

