



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZOĞELİN PİLAVI

1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı tel şehriye
1 su bardağı pirinç
1.5 su bardağı pilavlık bulgur
1 yeşil biber
2 domates
1 defne yaprağı
1 kırmızı kapa biberi
3.5 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Yarım demet maydanoz

Tereyağı ve zeytinyağını bir tencerede ısıtın. Tel şehriyeyi ilave edip renkleri dönünceye kadar kavurun. Pirinç ve bulguru ekleyip 3-4 dakika daha kavurun. İnce kıyduğınız biberler, rendelediğiniz domatesler ve defne yaprağını ekleyip karıştırın. Suyunu ilave edip tuz ve karabiberle tatlandırın. Kaynayana kadar yüksek ateşte pişirin. Kaynadıktan sonra altını kısın. Pilav demlendikten sonra servis tabağına alın. Maydanoz yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

