



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GELİN PİLAVI

200 gr turp otu
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet kuru soğan
1/2 su bardağı redelenmiş eski kaşar veya parmezan peyniri
3 yemek kaşığı tereyağı
3 bardak et suyu, tavuk suyu veya su
Tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı şeker

Soğanı ince kıyın. Bir tencerede tereyağında 1-2 dk pişirin . Bulguru ilave edin. 1 bardak et suyu veya suyu ilave edin. Bulgur suyu çekince ; bir bardak daha ilave edin ve sürekli karıştırın. suyu çekince ; diğer 2 bardak suyu böyle yüksek ateşte sürekli karıştırıp çekirin. Turp otlarını doğrayıp tuz, şeker, karabiberi ilave edin. 1-2 dk daha pişirin. Peynirin yarısını ilave edin. Ateşten alın. Üzerine eritilmiş tereyağını gezdirin ve iyice karıştırın. Servis tabaklarına alın. kalan peyniri üzerine serpin. Bekletmeden sıcak servis yapın.