



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HIDRELLEZ PİLAVI

Elif Korkmaz

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
5 adet pazı yaprağı
1 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
1 demet taze soğan
5 dal maydanoz

Soğanı ince kıyıp sivribiber ve tereyağı ile beraber tencerede 5 dakika pişirin. Üzerine pilavlık bulguru, rendelenmiş domatesi, salçayı ve 3 su bardağı suyu koyup kapağı kapalı şekilde 10 dakika pişirin. Daha sonra içine ince kıyılmış tüm yeşillikleri koyup karıştırın. Sıcak servis yapın içine tuz, karabiber ve istenirse kırmızı pul biber ekleyebilirsiniz.