



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GREÇKA

1,5 su bardağı karabuğday
1 adet kuru soğan
4-5 dilim kuru domates
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2,5 su bardağı sıcak su ya da et suyu

Karabuğdayı paketin üzerinde yazılı olduğu şekilde önceden ıslatın.
Pişireceğiniz zaman suyunu süzüp güzelce yıkayın.
Kuru soğanı ve kuru domates dilimlerini yemeklik doğrayın.
Zeytinyağı ve tereyağını tencereye alıp soğanları yağda yumuşayana kadar kavurun.
Soğanların içine karabuğdayı ve domatesleri de ekleyip birkaç dakika daha kavurmaya devam edin.
Sıcak suyu ya da et suyunu da tencereye ilave edin.
Tuz, kuru nane ve kırmızı pul biberi de ekleyip karıştırın.
Tencerenin kapağını kapatıp ocağı iyice kısın.
Karabuğdaylar suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin.
Suyunu çeken pilavın altını kapatıp üzerini kağıt havluyla örterek bir saat kadar dinlendirin.
Servis etmeden önce pilavı güzelce harmanlayın.

