



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞGEŞLİ PİLAV (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

1 su bardağı haşhaş ezmesi
1 su bardağı bulgur
2 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Garnitür için:
1 adet marul
1 adet orta boy soğan
Yarım demet maydanoz
2 adet domates

3 bardak su kaynamaya bırakılır. Kaynayınca içerisine bulgur ve tuz ilave edilir. Bulgur yumuşayıp suyu az kalıncaya kadar, ara sıra karıştırarak, orta sıcaklıktaki ateşte pişirilir. Haşhaş ezmesi, pilavın suyu ile iyice sulandırılıp pilava ilave edilir. Bir iki dakika kaynatılıp üzerine kızdırılmış yağ dökülür. Yanında soğan, maydanoz, marul ve domates ile sıcak olarak servis edilir.