



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.