



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHKÜLLÜ PİLAV (ERZİNCAN)

2 su bardağı kurutulmuş yeşil fasulye

4 su bardağı pilavlık bulgur

1 tatlı kaşığı tuz

Su

Sosu için:

2 yemek kaşığı tereyağı

7 adet sarımsak

Kurutulmuş fasulyeler haşlanır.

Pilav yapılacak tencerede su kaynatılır.

İçine 4 su bardağı bulgur konulur. Su az gelirse eklenebilir ya da çok gelirse alınabilir.

Tuzu da katıldıktan sonra suyu çekene kadar bulgur pişirilir.

Bulgur suyunu çekince üzerine haşlanıp suyu süzülen fasulyeler konur ve karıştırılır.

Sosu için sarımsaklar ince kıyılır, tereyağında çevirilir.

Bu sos demlenmiş pilavın üzerine gezdirilir.

