



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARABUĞDAY PİLAVI

2 ay bardađı karabuğday
2 orba kaşığı tereyağı
1 adet sođan
1 adet kırmızı biber
2 adet sivri biber
2 orba kaşığı salça
2 su bardağı sıcak tavuk suyu
2 su bardağı sıcak su
1 ay kaşığı karabiber
Tuz

Tereyağını tencerede alıp eritin. Kırılmış soğan ve biberleri ilave edip 2 dakika soteleyin. Sala ekleyip bir iki karıştırın. Karabuğday, tavuk suyu, su, tuz ve karabiber katın. Kaynayana dek harlı, kaynadıktan sonra kısık ateşte ve kapağı kapalı suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alıp, tahta kaşıkta harmanlayın ve 5 dakika dinlendirip ılık servis yapın.

