



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARABUĞDAY PİLAVI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1.5 su bardağı karabuğday
- 1 adet soğan
- 1 adet kapy biber
- 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-tavuk suyu

Öncelikle tereyağı ve zeytinyağı pilav tenceresinde kızdırıp yemeklik doğranmış soğanı kavurun. Küçük doğranmış kapy biberi ilave edin. Karabuğdayı iyice yıkadıktan sonra tencereye ekleyip, soğan ve kapy biberle birlikte 1-2 dakika kavurun. Sıcak suyu ya da tercihinize göre et-tavuk suyunu ekleyin. Tuzu, kuru naneyi, kırmızı pul biberi de ekleyip bir iki kez karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp ocağı en kısık duruma getirerek pilav suyunu çekene kadar pişirin. Suyunu çektikten sonra ocağı kapatıp kapakla tencere arasına kağıt havlu koyun. Yaklaşık 1 saat kadar demlenmesini bekleyin. Sonrasında iyice karıştırarak servis edebilirsiniz.

