



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMI SİVENİ (İZNİK BURSA)

İzник Belediyesi

- 1 Adet Tavuk
- 1 Kase Pilavlık Bulgur
- 1 Kaşık Tereyağı
- 1 Adet Kuru Soğan
- Su
- Salça
- Karabiber
- Kırmızı Toz Biber
- Tuz
- Nane
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı

Tavuk parçalarına ayrılarak tencerede üzerini geçecek kadar su ile 10 dk. haşlanır, tavuklar pişince üzerine pilavlık bulgur ilave edilerek kısık ateşte bulgurlar yumuşayana kadar kapağı kapalı olarak pişirilir. Başka bir kabın içinde, kuru soğan küp şeklinde doğranarak zeytinyağı, tereyağı ve salça kavrulur, ocaktan almak üzere tuz, karabiber, kırmızı toz biber, nane ilave edilerek, tavuk ve bulgur karışımının üzerine dökülür. Bulgur pilavı gibi tamamen suyu çektilmez sulu kıvamda pişirilen katmisiveni yemeğinin demlenmesi için tencerenin kapağı kapatılarak bir süre beklenir, sıcak olarak servis yapılır.

