



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KENGERLİ PİLAV (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg kenger
2 su bardağı pilavlık bulgur
4 yemek kaşığı sadeyağ
4 bardak su
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Kengerlerin dikenleri temizlenir, iki cm uzunluğunda parçalara ayrılır, bol suda yıkanır. Bir tencerede su kaynatılıp kengerler içerisinde yumuşayınca kadar haşlanıp süzgece alınır. Süzülünce yağın yarısı tencereye konulur ve ısıtılır, iyice ısınan yağ içerisinde kengerler kavrulur, bir tabağa alınır. Geride kalan yağ tencereye konulup ısıtılır, bulgurlar yıkanıp tencerede kavrulur. Kavruktan bulgurlara 4 bardak su, tuz ve karabiber ilave edilerek pişirilmeye bırakılır. Bulgurlar göz göz olunca kengerler ilave edilerek karıştırılır, ateşten alınarak dinlenmeye bırakılır. Servis tabağına alınan pilav, bostanayla yenilir.

