



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MEYHANE PİLAVI

Malzeme

- 5 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 adet soğan
- 200 g kıyma
- 4 adet çarliston biber
- 4 adet domates
- 3 su bardağı et suyu
- 1 su bardağı bulgur
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1/2 demet maydanoz
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, doğrayın.
2. Taze soğanları ayıklayıp, kıyın.
3. Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.
4. Bulguru ayıklayıp, bir süzgecin içinde nişastası gidene kadar yıkayın.
5. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
6. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kıymayı ilave edin. Kıyma kavrulup, suyunu çekinceye kadar kavurun.
7. Kıyma kavrulunca içine kıyılmış taze soğanları ve çarliston biberleri ilave edip, kavurun.
8. Sebzeler yumuşayınca içine yıkanmış Bulguru, yenibaharı, tuz ve karabiberi ekleyip, kavurun.
9. En son olarak üzerine küp küp doğranmış domatesleri ve et suyunu ilave edip, karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte bulgurlar göz olana kadar, tencerenin kapağını açmadan pişirin.
10. Demlenen bulgur pilavı karıştırıp, servis tabağına alın.
11. En son üzerine kıyılmış maydanozları serpip, sıcak olarak servis yapın.