



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖMEÇLİ BULGUR PİLAVI (ŞANLIURFA)

1 kg Kömeç
½ kg pilavlık bulgur
3 yemek kaşığı Urfa sade yağı
1 tatlı kaşığı tuz

Kömeç, ayıklanarak yıkanır. 6 su bardağı su ile yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Daha sonra suyu süzülür. Yağ bir tencereye konur. Kömeçler yağın içinde hafif bir şekilde kavrulur. Üzerine bulgur konarak, tuzu eklenir. 3 su bardağı su eklenerek önce yüksek daha sonra düşük ateşte pişirilir. Sıcak servis yapılır.