



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KUZU İÇİ PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur  
3 y.k. tere yağı  
1 çay bardağı zeytinyağı  
2 adet domates  
2-3 adet yeşil sivri biber  
3-4 adet taze soğan  
2 adet kuru soğan  
Yarım bağ dereotu ve maydanoz  
Reyhan  
Tuz  
Kavurma (1 kase)

Tere yağ ve zeytinyağı birlikte eritilerek kızdırılır. Doğranmış kuru soğan biraz sarartılır. Sonra bulguru ilave edilerek biraz kavrulur. Doğranmış domates, kavurma, taze soğan, dereotu, maydanoz, reyhan ve tuzu da ilave edilerek suyu konulur. Suyu 1 e 1,5 veya 2 gibi konulur. Çünkü domates ve sebzeleri olduğu için fazla su kaldırmayabilir. Ancak arzu edilirse hafif suluda yenilebilir. O zaman da buna meyhane pilavı denir. Arzuya göre baharat çeşitleri artırılabilir. Acı seven acı ilave edebilir.

---