



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABADA OTLU BULGUR PİLAVI

125 gr. margarin
6 adet kültür mantarı
1 çorba kaşığı salça
1 adet defne yaprağı
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1/2 demet dereotu
1 su bardağı rende eski kaşar peyniri
2 su bardağı ince bulgur
1 adet havuç
1 adet soğan

Öncelikle 2 su bardağı bulguru ayıklayıp suda Bol suyla yıkayın. 125 gr. margarinde 1 adet incecik doğranmış soğanı kavurun, 1 adet rendelenmiş havuç, 6 adet küçük doğranmış kültür mantarı ilave edip sote yapın. 1 çorba kaşığı salçayı karıştırın, 1 adet defne yaprağı, bir kaç dal labada otu, 2 su bardağı su koyun. Kaynayınca bulguru 1 çorba kaşığı kuru üzümünü, 1 çay bardağı bezelyeyi ilave edin. 10 dakika pişirin. Ateşten alıp, yarım demet dereotunu karıştırın. Bir güveç kabına pilavı alın. Üzerine 1 su bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin.