



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOĞLAZLI PİLAV

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
500 gr loğlaz (börölce)
3 Yemek Kaşığı sana yağ
250 gr pilavlık bulgur
1 Yemek Kaşığı domates salçası
Yeterince su ve tuz
1 Tatlı Kaşığı kırmızı biber
1 Tatlı Kaşığı karabiber

Börölce akşamdan ıslatılır. Bir tencereye konur, üzerini kapatacak kadar su eklenip pişmeye bırakılır. Loğlaz pişince bulgur konur ve pilavı pişirecek kadar sıcak su ve tuz ilave edilir. Sonra salçası konup bir taşım kaynatıldıktan sonra pişmesi beklenir ve piştikten sonra kırmızıbiber ile karabiber eklenir. Sana yağ bir tavada eritilir ve pilavın üzerine dökülür. 15 dk. dinlendirdikten sonra servis yapılır.