MANTARLI BULGUR PİLAVI (AKSARAY)

Mantar 16-20 adet
Soğan 1 büyük boy
Domates 2 orta boy
Tereyağı veya margarin (erimiş) 1/2 su bardağı
Duru Pilavlık Bulgur 2 su bardağı
Su 3 su bardağı
Tuz 2 tatlı kaşığı

Mantarlar yıkanır, ayıklanır ve küçük parçalar halinde doğranır. Soğan soyulur,yıkanır ve ince ince doğranır. Domatesler yıkanır kabuğu soyulur ve küçük küçük dopranır yada rendelenir. Tencerede soğan ile yağ pembeleştirilir, mantarlar ilave edilip 2-3 dakika kavrulur ve domates eklenerek karıştırılır. Bulgur konur . 2-3 defa çevrilir ve sıcak su ilave edilerek önce orta sonra hafif ateşte suyunu çekip göz göz oluncaya kadar pişirilir. Tencerenin ağzına peçete konur ve kapak kapatılarak 20 dakika demlendirilir. (K.K.Topal)

NOT: Aksaray, Malatya ve Sivas yörelerinde özellikle baha ve yaz aylarında hazırlanmaktadır. Tarif Aksaray'dan alınmıştır. Soğan ve domatessiz de yapılabilir. Arzuya göre üzerine karabiber serpilebilir.