



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYHANE PİLAVI (ADİYAMAN)

Soğan 2 büyük boy
Domates (veya salça) 2 büyük boy
Kuşbaşı koyun eti 500 gram
Tereyağı veya margarin (erimiş) 6 yemek kaşığı
Su 4 su bardağı
Duru Pilavlık Bulgur 2 su bardağı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Karabiber 1 tatlı kaşığı

Soğanlar soyulur, yıkanır ve ince ince doğranır. Domatesler yıkanır, kabuğu soyulur, küçük parçalar halinde doğranır. Bir tencerede et, 1/2 su bardağı su ile ateşe konur, suyunu çekince soğan ve yağ ilave edilir. Soğanlar sararınca kadar karıştırılarak kavurmaya devam edilir. Doğranmış domates veya 1 yemek kaşığı salça konup çevrilir. Kaynatılmış iki su bardağı su ilave edilerek et yumuşayınca kadar pişirilir. Suyu azalmış ise bulgurun iki katı kadar sıcak su ilave edilip kaynatılır. Bulgur ve tuz atılarak önce harlı, sonra hafif ateşte pişirilir. Suyunu çekip göz göz olunca peçete örtülür çok hafif ateşte 15-20 dakika demlendirilir. Servis tabağına alınarak üzerine karabiber serpilir. (Halıcı,1991)

NOT: Birçok yörede bilinir. Tarif Adıyaman ilinden alınmıştır. Meyhane pilavı kıymalı olarak da yapılabilir. Yeşilbiber ve 1 santimetre küp irilikte doğranıp yağda kızartılmış patlıcanda eklenebilir .Malatya da kıymalı olarak yapılmaktadır. Ayrıca reyhan ve maydanoz eklenir.

[ML® Meyhane Pilavı için tıklayın](#)

