



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEYHANE PİLAVI (ADİYAMAN)

2 Adet Soğan  
300 Gr Kıyma (İri Çekilmiş)  
6 Yemek Kaşığı Margarin  
7 Adet Sivri Biber  
2 Yemek Kaşığı Domates Salçası  
4 Su Bardağı Su  
1/2 Tatlı Kaşığı Tuz  
2 Su Bardağı Bulgur  
1 Tatlı Kaşığı Karabiber  
1/2 Tatlı Kaşığı Yeni Bahar  
4 Adet Domates

Soğanları soyun, yıkayın, ince ince doğrayın, kıyma ve yağla tencereye koy, kapağı kapatın, kısık ateşte 15-20 dakika pişirin. Biberleri yıkayıp sap ve çekirdeklerini ayırın, 3 milimetre kalınlıkta halka şeklinde doğrayıp kıymaya ekleyin. 2dak. kadar orta ateşte çevirin. Salçanızı ilave edin. Domatesleri yıkayıp kabuklarını soyun. Küp şeklinde doğrayın ve tencereye ekleyin.

Domatesleri yumuşayıncaya değin, yaklaşık 3-4 dakika daha pişirin. Su ve tuzu koyun, kaynayınca bulguru ekleyin, önce orta sonra kısık ateşte suyunu çekene dek 15-20 dakika pişirin, baharatları ekleyip, üzerine koyup 20 dakika dinlendirip servis yapabilirsiniz.