MEYHANE PİLAVI (ADIYAMAN)

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, kaynayinca bulguru ekleyin, önce orta sonra kısık ateşte suyunu çekene dek 15-20 dakika pişirin, baharatları ekleyip, üzerine koyup 20 dakika dinlendirip servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:66583 • adı:Meyhane Pilavı (Adıyaman) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:27.04.2024 - 15:08