



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYHANE PİLAVI (KIYMA)

Malzeme

150 gram kıyma
3 yemek kaşığı mısır özü yağı
1 orta boy soğan
1 küçük havuç
2 orta boy domates
1 kırmızı veya 2 çarliston veya 3 sivri biber
1 bardak pilavlık bulgur
1,5 bardak et suyu
tuz
karabiber

Yapılışı:

Soğanı diş halinde çentin. Havucu kazıyın ve rendeleyin. Domatesin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayın. Biberin sapını çıkartın, çekirdeklerini atın, ince şeritler halinde veya halkalar halinde doğrayın. Bulguru yıkayın ve süzün. Sıvı yağ, kıyma ve soğanı birlikte kıyma su salıp tekrar çekene kadar kavurun. Havuç, domates ve biberini ilave edin. 3-4 dakika daha pişirin. Etsuyunu ekleyin, tuz ve biberini ayarlayın, yıkanmış bulguru katın ve karıştırın. Birkaç dakika kuvvetli ateşte kaynattıktan sonra altını kısarak tamamen suyunu çekene kadar 20-25 dakika daha pişirin. En az 15 dakika demlenmeye bırakın. Kepçe ile harmanlayıp servis yapın. Mısırözü yağı yerine 2 kaşık margarin de koyabilirsiniz. Bu pilavı kıyma yerine küçük doğranmış tavuk eti ile de yapabilirsiniz. Bu takdirde etsuyu yerine tavuk suyu koymalısınız. Pilava küp şeklinde kesilip kızartılmış küçük patlıcanlar veya haşlanmış bezelye de ekleyebilirsiniz