



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYHANE PİLAVI (KIYMA)

MALZEMESİ:

100 gr. kıyma
1 bardak iri taneli bulgur
125 gr. SANA
1 orta boy soğan
1 orta boy domates
2 yeşil çarliston biber
1 havuç
1+1/2 bardak et suyu
tuz
karabiber

Bir tavaya SANA'dan 2 çorba kaşığı koyun. Kıymayı ilave ederek hafif kavurun. Bir tencereye SANA'dan 2 çorba kaşığı daha alarak kavurun. Soğanı halka halka keserek yağa ilave edip, hafif pembeleştirin. Havucu kalın rendeleyip ilave edin ve 2 dakika kavurun. Domatesi de küçük parçalara doğrayıp, tencereye koyun ve kavurmaya devam edin. Yeşil biberleri de ince halkalara kesip tencereye koyun. Bir iki dakika çevirin, kalan SANA'yı, et suyunu, tuz ve karabiberi ilave ederek hepsini kaynatın. Bulguru yıkayıp, süzün. Kaynayan et suyuna döküp bir defa karıştırın. Tencerenin kapağını kapayıp evvela harlı ateşte 5 dakika, sonra yavaş ateşte suyunu çektirin. Tencerenin kapağını açın, kavrulmuş kıymayı ilave ederek bulguru karıştırın ve üzerine 1 havlu örtterek kapağını kapayın, 20 dakika dinlenmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.