



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYHANE PİLAVI

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı bulgur
3 su bardağı su
1 adet soğan
3 diş sarımsak
1/2 yemek kaşığı biber salçası
2 adet domates
1 adet yeşil biber
1 su bardağı nohut
1 adet tavuk bulyon
Tuz
Pul biber
Karabiber
1 çay kaşığı kuru nane
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı ayçiçeği yağı
1/2 yemek kaşığı domates salçası

1. Sıvı yağı ve tereyağını tencereye koyun.
2. Tereyağı eriyince doğranmış soğan ve sarımsakları ekleyin, pembeleşene kadar kavurun.
3. Ardından salçayı ekleyin. Kabuklu domatesleri küp küp doğrayın, iri olmamasına dikkat edin.
4. Biberleri de ince doğrayın. Domates ve biberleri tencereye koyun ve karıştırın.
5. Bulyonu ezip ekleyin. Domatesler pişince haşlanmış nohutları, bulguru ekleyip iyice karıştırın.
6. Suyunu, tuz ve baharatların hepsini ilave ederek kapağı kapatın.
7. Su kaynayana kadar orta ateşte, kaynadıktan sonra ise kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
8. Suyunu çekince ocağı kapatın. Havlu kağıt koyup demlenmesini bekleyin.

