



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MEYHANE PİLAVI

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet yeşil biber
- 2 adet dolmalık kırmızı biber
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Yarım yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1,5 su bardağı pilavlık bulgur
- 2 adet domates
- 3 su bardağı sıcak su

Soğanları ve biberleri küp küp doğrayın.

Sarımsakları çok ince kıyın.

Tereyağı ve zeytinyağını pilav tenceresinde kızdırın.

Önce soğanları tencereye alıp kavurun.

Soğanlar pembeleşince biberleri de tencereye ekleyin.

Biberler de yumuşayınca bulguru da ilave edin ve 3-4 dakika kadar kavurun.

Sarımsak, domates ve biber salçaları, tuz ve karabiberi de ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun.

İrice doğradığınız domatesleri de tencereye ekleyin.

Son olarak sıcak suyu ilave edin ve kaynadıktan sonra altını kısıp pilavınızı 15 dakika kadar pişirin.

Pilav suyunu çekince üzerini bir kağıt havluyula kapatıp 10 dakika kadar dinlendirin.

Sıcak servis edin.

