



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYHANE PİLAVI

<https://acunn.com>

2 su bardağı pilavlık bulgur
1/3 çay bardağı sıvı yağ (4 yemek kaşığı)
3 su bardağı sıcak su
1 adet orta boy kuru soğan
2 adet sivri biber
1 adet kırmızıbiber
1 adet orta boy domates ya da 8 adet çeri domates
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kimyon

Yemeklik doğradığımız soğanı yağda kavuralım.

Ardından halka halka doğradığımız sivri biberi ve kırmızı biberi ekleyip kavuralım, ben biberin çekirdeklerini çıkarmıyorum.

Ardından salçayı, tuzu, karabiberi, pul biberi ve kimyonu ekleyelim ve birkaç dakika bu şekilde kavuralım.

Doğradığımız domatesleri de ekleyelim, ezmeden karıştıralım.

Ardından, yıkanmış bulguru da ekledikten sonra tekrar karıştıralım.

3 su bardağı sıcak su ekleyelim, karıştırarak tencerenin kapağını kapatalım ve bulgurlar göz göz olana kadar önce yüksek ateşte, sonrasında ise orta ateşte pişirelim.

Suyunu çektikten sonra ocağı kapatalım, üzerine kağıt havlu kapatarak 10 dakika kadar dinlenmeye bırakalım. Dinlenen pilavımızı karıştırdıktan sonra servise hazır.

