



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYHANE PİLAVI

- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1,5 su bardağı pilavlık bulgur
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet orta boy yeşil biber
- 2 adet orta boy dolmalık kırmızı biber
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Yarım yemek kaşığı biber salçası
- Tuz
- Karabiber
- 5 adet bahçe domatesi
- 3 su bardağı sıcak su

Meyhane pilavı tarifi için önce tereyağı ve zeytinyağını geniş tabanlı bir pilav tenceresinde kızdırın. Yemeklik doğranmış kuru soğanı pembeleşene kadar kavurun.

Ardından biberleri ekleyin ve karıştırın. Sonra 1,5 su bardağı bulguru tencereye aktarın ve 3-4 dakika kadar kavurun.

Sarımsak, salça, tuz ve karabiberi de ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar kavurun. Yemeklik doğradığınız soğanları ekleyin ve karıştırın.

3 su bardağı sıcak suyu da katıp, birkaç dakika yüksek ateşte, sonra 15 dakika kadar kısık ateşte suyu çekinceye kadar pişirin.

En son pilavın ortasına kepçeyle bakın. Suyunu çekmişse meyhane pilavı pişmiştir.

