



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEYHANE PİLAVI

### Malzemeler

2 adet domates  
1 adet çarliston biber  
1/2 adet soğan  
1 ActiFry kaşığı salça  
1 ActiFry kaşığı sıvı yağ  
1/4 ActiFry kaşığı pulbiber  
1/4 ActiFry kaşığı tuz  
200 gr. bulgur (yıkamış)  
2 diş sarımsak  
450 ml. tavuk suyu veya bulyon

Biberleri ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin ve ince ince doğrayın. Domatesleri kaynar suda blanşe edip kabuklarını soyun ve tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Soğan ve sarımsağı soyun. Soğanı yemeklik; sarımsakları ince ince doğrayın.

Piştirme haznesine sıvı yağı koyup ActiFry'ı çalıştırın. 2 dakika sonra soğan ve biberleri ekleyip 5 dakika kavurun. Bulguru ilave edin.

Sarımsak, domates ve salçayı ekleyip 5 dakika pişirin. Pulbiber, tuz ve tavuk suyunu katın. Ara ara spatula ile karıştırarak 15 dakika pişmeye bırakın. Actifry'ı kapatın; pilavı 10 dakika içinde dinlendirdikten sonra servis yapın.

---