



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ MEYHANE PİLAVI

300 gram kuşbaşı et
2,5 su bardağı pilavlık bulgur
2 domates
1 soğan
3 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Tereyağını tencereye alıp eritin. Küp şeklinde doğranmış biberleri ekleyip 5 dakika kavurun. Üzerine bulguru ekleyip rendelenmiş soğanla 5 dakika daha kadar kavurun. Rendelenmiş domatesleri ve sıcak suyu üzerine ekleyip kapağını kapatın ve 20 dakika pişirin. İsteyen bir miktar salça içine kavurma esnasında ekleyebilir. Ya da maydanoz ekleyip beş dakika daha dinlendirin ve servis tabağına aktarın.