



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYHANE PİLAVI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2 adet domates
½ kg bulgur
2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
3 su bardağı su veya et suyu
2 adet soğan
½ demet maydanoz

Domateslerin kabuğunu kolay soymak için kaynar suya batırıp çıkartabilirsiniz.
Soğanları margarin veya tereyağı ile kavurunuz.
Bulguru ekleyerek 8 dk kavurunuz.
Bulgurlar kavrulduktan sonra domatesleri ekleyerek domates ve bulgur 1[?]2 dk kavurunuz.
Domates ve bulgurun üzerine su veya et suyunu ekleyiniz.
Et suyu pilavın daha lezzetli olmasını sağlar.
5 dk harlı, 5 dk orta, 5 dk çok kısık ateşte pişiriniz.
Pilavı demlendirmek için temiz bir bez veya kâğıt havlu kullanarak kapağı sıkıca kapatabilirsiniz.
Pilavı şekillendirip tabağa alınız maydanoz ile garnitürleyerek servise hazır hale getirin.
Pilavı şekillendirmek için kâseyi ıslatıp pilavı kâseye koyabilir ve tabağa ters çevirebilirsiniz

