



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYHANE PİLAVI (ŞANLIURFA)

1 su bardağı pilavlık bulgur
1 orta boy soğan
2 orta boy domates
2 adet sivribiber
1/2 fincan sıvıyağ
1 kaşık margarin
1 tatlı kaşığı domates salçası
2,5 bardak sıcak su

Yağları pilav tenceresine alıp kızdırın. Yemeklik doğradığınız soğanı içine alıp kavurmaya başlayın. Pembeleşmesine yakın, tohumlarını temizleyip halka halka doğradığınız sivribiberleri de ilave ederek kavurmaya devam edin. Rondodan çektiğiniz domatesleri ve salçayı da (eğer domatesleriniz yeteri kadar renk verdiyse gerek yok) ilave edin. Hazırladığınız sos kaynamaya başlayınca yıkadığınız bulgurları içine atıp sosla özleşene kadar karıştırın. 2 ,5 bardak su ilave edin, suyu kaynayana kadar orta ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte bulgurlar suyunu çekene kadar pişirin. Fakat meyhane pilavının özelliği biraz sulu kalmasıdır. Su kıvamına dikkat edin çünkü ocağın altını kapattıktan sonrada bulgur biraz daha suyunu çeker. Arzuza göre üzerine kuru nane ekli servis yapabilirsiniz.
