



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUKAŞERLİ BULGUR PİLAVI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı mukaşer
4 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı pul biber
3 bardak su
Tuz

Mukaşerler yaklaşık 30 dk suda haşlanır.

Soğan küçük küçük doğranır.

Doğranmış soğan bir tencerede tereyağında kavrulur.

Daha sonra domates salçası ilave edilir ve salça da kavrulur. Kavrulan salçaya bulgur ve pul biber eklenerek karıştırılır. Bulgura, haşlanmış mukaşerler ve 3 bardak sıcak su katılır.

Tuz ilave edilerek karıştırılır ve kısık ateşte pişirmeye bırakılır. Pilav suyunu çekinceye kadar pişirilir.

Pişen pilava isteğe bağlı olarak kuru reyhan eklenir.

Pilav 8-10 dk demlenmeye bırakılır.

Sıcak olarak servis edilir.

