



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORAKÇI PİLAVI (MALATYA)

Malatya Valiliği

2 kâse baş bulgur (pilavlık)

4 kâse su

Tuz

Karabiber

3-4 kaşık tereyağı

300 gr kuzu kuşbaşı et veya kavurma

1 yemek kaşığı domates ve biber salçası karışımı

Kuşbaşı eti yıkayıp tencere ile ateşe koyun. Suyunu çekinceye kadar pişirip sonra tereyağı ile kavurun.

Salçasını ilave ederek birkaç kez çevirin. Tuzunu atarak eti hazır edin.

Bir tencerede 4 kase su kaynatıp suya tuz atın.

İçine bulguru salarak pilav gibi pişirin.

Üzerine eritilmiş, yakılmış tereyağı döküp pişirilen eti; pilavın yüzeyine yayarak karabiber ile sıcak olarak servis yapın.

Not: Bu pilavda en çok kavurma kullanılması tercih edilir. Eğer kavurma kullanılacaksa tereyağını eritip çok az salça kullanarak ateş üzerinde birkaç kez karıştırıp pilavın üzerine yayın.

