



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ BULGUR KAPAMA

100 gr margarin
1 bardak pirinç
½ bardak bulgur
4 adet domates
3 adet patates
2 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı nane
1 ay kaşığı pul biber
1 ay kaşığı karabiber
1 ay kaşığı kırmızı toz biber
10 adet Kuru biber
5 dal Maydanoz

2 adet kuru soğan doğranır ve sana margarin ile pembeleşene kadar kavrulur. 2 adet domates rendelenir, 3 adet patates soyulup iri iri dilimlenir. Pembeleşen soğanlara patatesler ilave edilir ve biraz sotelenir. Sotelenen patatese rendelenmiş domatesler dökülür tencerenin kapağı tekrar kapatılır. Bu sırada pirinç ve bulgur birleştirilir ve güzelce yıkanıp süzülür ve patateslere ilave edilir. 1 çay bardağı sıcak su dökülüp, 1 çay kaşığı pul biber, karabiber, tuz ve kırmızı toz biberle lezzetlendirilir. Patatesler yumuşayana kadar tencerede pişirilmeye devam edilir. 2 adet domates kabukları ile birlikte dilimlenir. Yemek fırın tepsisine dökülür, üzerine domates dilimleri ve kuru biberler yerleştirilir. biraz da su eklenip ortalama 200 derecedeki fırında pişirilir. Fırından çıkarılıp üzeri maydanoz yaprakları ile süslenir.