



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞKİLLİ PİLAV

Malzemeler:

2 su bardağı bulgur
2 orta boy soğan
350 gr. faze fasulye
2 orta boy domates
4-5 diş sarımsak
125 gr. Teremyağ
4 su bardağı et suyu
Kırmızı pul biber

Ön hazırlık olarak fasulyeleri ayıklayıp ince şeritler halinde doğrayın. Tencereye Teremyağ'ı alıp eritin ve küp doğranmış soğanları ve fasulyeleri ekleyin. Kapağını kapatıp fasulyeler diriliğini kaybedip yumuşayana dek kaurun. Doğranmış sarımsakları ve tavla zarı büyüklüğünde doğranmış domatesleri ekleyip 2-3 dakika daha kavurun. Bulgurları ekleyip arada bir karıştırarak bulgurlar şeffaflaşana dek pişirin. Sıcak suyu, tuzu ve pul biberi ekleyip ağır ateşte bulgurlar suyunu çekene kadar ocakta tutun. Pilavı ateşten alıp demlendirin. Birkez karıştırdıktan sonra servis yapabilirsiniz.