



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIT PIT PİLAVI (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 çay bardağı haşlanmış mercimek
- 1 adet domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet patates
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı et suyu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Patates, domates ve yeşil biberi ufak küpler halinde doğrayıp tereyağında kavurun. Kavrulmuş malzemeye salçayı ilave ederek iki dakika daha kavurmaya devam edin. Daha sonra haşlanmış mercimek, ince bulgur, et suyu, tuz ve karabiberi ilave ederek kısık ateşte 20 dakika pişirin.

Kuru soğanları ince ince doğrayın ve zeytinyağında iyice kavurun.

Hazır olan pilavı tabağa alıp üzerine yakılmış soğandan ilave ederek servis edin.

