



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİTPİT PİLAVI (GELİNBOĞAN PİLAVI) (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Pıtpıt, bulgur ununa verilen addır. Tencerede doğranan soğan, kıyma, et, kırmızıbiber, karabiber ile birlikte kavrulur. Üzerine salçası da eklenerek ezilir. Bir tas suya yarım tas pıtpıt bulgur konur ve bu malzemelerin üzerine eklenir. Pişip, suyunu çekince yenmeye hazır olur. Bu pilava "gelinboğan pilavı" da denir.

