



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PÜSKÜLLÜ PİLAV (ERZİNCAN)

2 Su Bardağı Pilavlık Bulgur
250 g Taze Fasulye
50 g Tereyağı
1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
4 Su Bardağı Sıcak Su
Yeteri Kadar Tuz, karabiber, kuru nane
Üzeri için:
3 Çorba Kaşığı tereyağı
2 Diş sarımsak

Taze fasulyeleri ayıklayıp, tuz eklenmiş kaynar suda yarı diri kıvamda kalacak şekilde haşlayın. Bulguru yıkayıp süzün.

Kevgirle kaynar sudan alıp soğuk suya çıkarın. Soğuyunca süzün. Fasulyeleri uzunlamasına ince şeritler halinde kesin.

Tereyağını pilav tenceresinde eritip fasulyeleri ekleyin. Bir iki dakika kavurup salçayı ilave edin. 1-2 dakika daha kavurup sıcak suyunu ekleyin. Üzerine bulguru ilave edin. Tuz, karabiber ve kuru nane ekleyip kapağını kapatın. Önce hızlı sonra suyunu çekene kadar çok kısık ateşte pişirin. Pilavı 30 dakika kadar demlendirin.

3 kaşık tereyağını küçük bir tavada eritip 2 diş kıyılmış sarımsağı yağa ekleyin ve kokusu çıkınca hemen ocaktan alıp pilavın üzerine gezdirip pilavı servis yapın.

