



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAMAK PİLAVI

1 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı arpa şehriye
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı su

Tencereye tereyağı ve sıvıyağ konur, ocağa yerleştirilir. Yıkanmış suyu süzölmüş bulgur, pirinç ve şehriye konur. Bir kaç dakika kavrulur. Tuz ve sıcak su eklenir, karıştırılır. Kapak kapatılır, kaynayınca ateş kısılır. Yaklaşık 15 dakika pişirilir. Ateşten alınır, kapakla tencere arasına emici kağıt konur, yarım saat dinlendirilir. Dikkatlice karıştırarak servise sunulur.