



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı kalın taneli pilavlık bulgur
4 su bardağı et suyu
1 adet iri boy kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 adet yeşil biber
Yeteri kadar tuz
Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
3-4 dal maydanoz

Pilavımızı hazırlamak için uygun boyda bir pilav tenceresine sıvı yağı ve tereyağını koyarak kızdıralım. Kuru soğanı küçük yemeklik şekilde doğrayarak tencerenin içine atalım. Yeşil biberlerinde çekirdeklerini ayıklayarak doğrayıp kuru soğanların içine ilave edelim. Soğanlar sararana kadar kavurma işlemine devam edelim. Daha sonra domates ve biber salçasını ilave ederek, salçanın kokusu çıkana kadar kavuralım. Tencerenin içine sıcak et suyunu koyarak kaynatalım. Ayıklanmış ve yıkanmış bulguru tencerenin içine koyarak tuzunu ilave edelim. Şimdi ocağın altını kısıp pilavın suyunu çekmesini bekleyelim. Göz göz olmuş pilavı ocaktan alarak, ağzına kağıt bir havlu kapatıp 10 dakika kadar demlendirelim. Daha sonra içini ıslattığınız bir kase yardımıyla servis tabağına koyacağınız salçalı bulgur pilavını maydanozla süsleyerek konuklarınıza ikram edebilirsiniz.

