ŞALGALI PİLAV (KONYA)

Şalgam 4 orta boy
Soğan 1 orta boy
Tereyağı veya margarin (erimiş) 7 yemek kaşığı
Kıyma 1 su bardağı
Salça 2 yemek kaşığı
Pul biber 1 tatlı kaşığı
Tuz 2 tatlı kaşığı
Duru Pilavlık Bulgur 2 su bardağı
Su 5 su bardağı

Şalgamlar yıkanır ve soyulur. Enine ve boyuna 2 yada 3 parçaya bölünerek 2-3 milimetre kadar incelikte dilimlenir. Soğan soyulur, yıkanır ve ince ince doğranır. Yağ ve kıyma ile birlikte soğan sararıncaya, kıyma da suyunu çekinceye kadar kavrulur. Salça ve pulbiber eklenip 1-2 kere karıştırılır. Şalgam ilave edilip biraz çevrilir ve bulgur eklenerek biraz daha kavrulur. Sıcak su dökülür, kaynayınca tuz atılır ve ateş kısılır. Bulgur ve şalgam yumuşayınca hafif sulu ike ateşten alınır, sıcakken turşu ile servis yapılır. (K.K.Şahin)

NOT: Konya ve Sivas yörelerinde yaygındır.Tarif Konya yöresinden alınmıştır. Ancak şalgam yetişen yerlerde yapılabilir. Bekletmeden yenmesi gerekir, aksi halde suyunu çekerek hoşa gitmez bir durum alır. Kıyma yerine kavurma da konabilir.