



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEBİT PİLAV (KARAMAN)

Fatma Ünlükuş

Tencerede tereyağında doğranmış et salça ile kavrulur ve et suyu ile iyice pişirilir.

Ayrı bir tencerede tereyağında doğranmış domates, yeşilbiber, salça kavrulur, kırmızıbiber ve et suyu ilavesiyle kaynatılır.

Bulgur salınır ve kısık ateşte kapağı kapalı halde yaklaşık yirmi dakika pişirilir.

Et ve pilav bir arada şebit ekmeği, yani yufkaya sarılarak tüketilir.

Yanında ayran içilir.