



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU MEYHANE PİLAVI

www.su-sail.org

Yarım kangal sucuk
2 çorba kaşığı sıvıyağ
3 soğan
2 diş sarımsak
4 sivribiber
Yarım kutu doğranmış domates (ya da 3 domates)
3.5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kekik
2 su bardağı pilavlık bulgur
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
Tuz

Sucukları küp şeklinde doğrayın. Soğan, sarımsak ve biberleri de ince ince doğrayın. Doğranmış domates kullanmıyorsanız, domatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Bir tencerede sıvıyağı kızdırıp sucukları ilave edin. Sucuklar tam pişmeden soğan ve sarımsağı da ekleyip 1-2 dakika daha soteleyin. Daha sonra da bu karışıma domatesleri ilave edin. Su ve tuzu ilave edip karışımı kaynatın. Son olarak bulguru da ekleyip tencerenin kapağını kapatarak kısık ateşte suyunu çekmesini bekleyin (20 dakika kadar). Pilav piştikten sonra şöyle bir karıştırıp üzerine kağıt havlu örterek 10 dakika kadar dinlendirin. Pilav dinlendikten sonra isteğe göre üzerine kızgın tereyağı da gezdirebilirsiniz.

