



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU PİLÂV (ELAZIĞ)

Elazığ Kültür ve Yardımlaşma Derneği

Biber
Soğan
Patlıcan
Bulgur
Yağ
Tuz

Biber, soğan ve patlıcan tencereye doğranıp yağda kavrulur. Daha sonra bulgur ve tuz atılıp yağda çevrilir ve suyu koyu olur. Pilavın özelliği suyunun bulgurdan oldukça çok olmasıdır. Pişince isot (biber kebabı) ile servis yapılır.