



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SULU PİLAV (KARAMAN)

Yağ eritilir, salça, kırmızı pul biber ilave edilip bir iki kez karıştırılır.

Daha sonra bulgur eklenerek bir iki dakika kavrulur. Sıcak su ilave edilir, kaynayınca tuz ve kemikli kavurma eklenir.

Kısık ateşte bulgur yumuşayıncaya kadar pişirilir. Kıyma ile de yapılabilir.

Not: Karaman'da bazı aileler, her pazar kahvaltıda sulu pilav tüketirler.

---