



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SULU PİLAV (KARAMAN)

- 2 su bardağı bulgur
- 6 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 adet biber
- 5 adet küçük domates
- 1 adet küçük boy patates (büyükse yarısı)
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 adet tavuk suyu bulyon

Bulguru ayıklayıp yıkıyoruz. Patatesimizi soyup küp küp doğruyoruz. Biberimizi de ince ince doğruyoruz. Tencereye zeytinyağı ve salça koyup kavuruyoruz. Patates ve biberi tencereye alıp salçamızla karıştırıyoruz. 1-2 dk. kısık ateşte bekletiyoruz. Daha sonra bulgurumuzu da tencereye alıp karıştırıyoruz. Suyu ekleyip kaynayana kadar yüksek ateşte tutuyoruz. Domatesleri kabuğunu soyup küçük küçük doğruyoruz. Kaynayan pilavımıza ekliyoruz. Tuzu ve bulyonu da koyup 15 dk. yüksek ateşte daha sonra suyunu çekene kadar kısık ateşte pişiriyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 27.04.2023