



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU PİLAV (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kıyma (zıygiç) kemikli kuru kıyma 250 gr.
tereyağı 2 yemek kaşığı
margarin 2 yemek kaşığı
sivribiber 2 adet
domates 2 adet
bulgur (Köftelik) 1 su bardağı
salça 2 çorba kaşığı
tuz 1 çorba kaşığı
su 5 su bardağı

Bir tencerede kıyma kavrulur, daha sonra tereyağı ve margarin ilave edilerek yağ eritilir. Önceden hazırlanan ince kıyılmış domates, yeşil biber eklenerek güzelce kavrulur. Bulgur salça ve tuz konularak 5-10 dakika kadar kavurma işlemi devam eder. Son olarak suyu konarak kısık ateşte 25-30 dakika kadar kaynatılır. Servis sıcak yapılarak yanında kuru soğan ile yenir.