



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜMÜT PİLAVI (MALATYA)

- 2 Bas Kuru soğan
- 2 Kasık tereyağı
- 1 Kase sümüt
- 2 Kase et suyu veya su
- 2-3 Adet yeşil sivri biber
- 1 Kasık domates salçası
- 1 Tatlı kasığı biber salçası

Pilav tavaşında küp şeklinde doğranmış soğan yağla öldürölür, salçası ilave edilir. Suyu konur. Su kaynayınca tuz ilave edilir. Sümüt salınır. Kısık ateşte suyu çekinceye kadar pısırılır. Servis tabağına alınır. Üzerine arzu edilirse kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Yeşil soğan ve tursu ile servis yapılır.
