



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI

2 Su Bardağı Pilavlık Bulgur
1 Su Bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1/2 Su Bardağı tel şehriye
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
2 Çorba Kaşığı Biber Salçası
4 Su Bardağı sıcak su veya et suyu
Yeteri Kadar Tuz, karabiber, nane, kimyon

Pirinci ıslatıp 10 dk bekletin. Akan suyun altında yıkayıp süzgece alın. 1 fiske safranı 1 kahve fincanı kadar ılık su ile ıslatın.

Tereyağını tencereye koyup eritin. Üzümleri, badem ve fıstıkları ilave edip birkaç dakika kavurun.

Yıkamış süzölmüş pirinci ekleyip tuzunu atın ve pirinçler parlayana kadar kavurun. Bir parça kabuk tarçın veya 1 çay kaşığı toz tarçın ve toz zencefil ekleyip üzerine 3 bardak sıcak suyunu ilave edin. Rengini suya bırakmış olan safranı da pilava ekleyin. Suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Sadece bir kez karıştırmanız yeterlidir. 30 dk demlenmeye bırakın. tahta kaşıkla harmanlayıp sıcak olarak servis yapın. 1 kaşık yağı ayırıp kalan 3 kaşık yağı pilav tenceresinde ısıtıp tel şehriyeyi ekleyin ve altın sarısı renk alana kadar kavurun. Bulguru bir süzgecin içinde akan suyun altına tutarak yıkayıp süzün ve şehriyeye ekleyin. Haşlanmış mercimeği de ekleyip karıştırın. Tuz, karabiber, kimyon ve nane ilave edin.

1 kaşık yağda biber salçasını kavurun. Üzerine 1 bardak su ekleyip salçayı açın ve pilava ilave edin. 3 bardak daha sıcak su ekleyip kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Arada bir karıştırın.

