



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEVEKLİ BULGUR PİLAVI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 deste tevek (taze asma yaprağı)
4 yemek kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
5 bardak su
Tuz

Taze teveklerin sapları kesilir ve ince ince doğranır.
Soğanlar yemeklik doğranır.
Bir tencerede yemeklik doğranmış soğanlar tereyağında kavrulur.
Üzerine bulgur ve doğranmış tevekler katılarak biraz karıştırılır.
Kaynamış sıcak su ve tuz ilave edilir, pişmeye bırakılır.
Pilav, suyunu çekince ocaktan alınır ve demlenmeye bırakılır.
Sıcak olarak servis edilir.

Not: Tevekli Pilav isteğe bağlı salçalı olarak da yapılabilir.

