



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YARMACALI PİLAVI (MALATYA)

1 su bardağı yarmaca (nohudun ikiye bölünmüğü)

2 su bardağı bulgur

4 kaşık tereyağı

Tuz

Yarmaca ayıklanır, yıkanır. 6-7 bardak su ile ateş üzerine konur; yarmacalar pisinceye kadar haslanır. İçerisinde 4-4,5 bardak su kalınca tuz atılır. (Bu miktarda su yoksa ilâve edilerek sağlanır.) Bulgur salınır kısık ateşte suyunu çekip göz göz olunca atesten alınır. Kızgın tereyağı üzerine gezdirilir kapak ve tencere arasına temiz bir peçete konarak demlendirilir. Sıcak olarak servis yapılır.