



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARMACALI SAÇAKLI PİLAV (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 su bardağı yarmaca (kara nohudun değirmende kabuklarından çıkartılıp ikiye bölünmüş hali)
1 çay bardağı tel şehriye
2 su bardağı bulgur (pilavlık başbulgur)
4 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Yarmacayı ayıklayın, yıkayın, tencerede ocak üzerine koyun. Yarmacalar, pişinceye kadar haşlayın. Diğer tarafta tereyağı ile şehriyeler pembe renkte kavurarak bir kenara alın. Haşlanan yarmacanın içine 4-4,5 su bardağı su ve tuz atın. Suyu kaynatın. Kaynayan suya bulgur salarak pilav göz göz oluncaya kadar kısık ateşte pişirin. Göz göz olunca kavrulmuş tereyağlı şehriye ilave edip pilav, suyunu çekince ocağın altına, tava ile kapak arasına temiz bir bez koyarak pilavı demlendirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Bu pilav herhangi bir etli sebze yemeğinin yanında yenen bir pilav değildir. Ancak salata, ayran, yeşil soğan, turşu gibi eklerle tek başına yenir.

