



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI MEYHANE PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
100-150 gr. kadar dana kıyması
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
3.5 su bardağı sıcak su
2 domates
2 orta boy soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı biber salçası
3 adet yeşil yada kırmızı biber
Tuz
Karabiber

Öncelikle yayvan bir tencerede kıymayı suyunu çekene kadar kavuruyoruz. Daha sonra sıvı yağı ve tereyağını ilave edip, soğan sarımsak ve biberlerimizi içine katıyoruz. Ardından domates ,salça, tuz, karabiber-isteğe bağlı olarak kimyon- ilave ediyoruz. Yıkamış ve suzmuş bulgurumuzu ekleyip, hepsini karıştırıyoruz. Son olarak sıcak su ilave edip pilavımızı karıştırıp, kısık ateşte pisiriyoruz.