



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## SARIMSAKLI BULGUR PİLAVI



2 Su bardağı pilavlık bulgur  
10 Diş sarımsak  
2 Adet iri kuru soğan  
2 Çay bardağı zeytinyağı  
1 Çorba kaşığı domates salçası  
Yarım çorba kaşığı biber salçası  
1 Çorba kaşığı kuru nane  
Yarım tatlı kaşığı limon tuzu  
Yarım tatlı kaşığı karabiber  
1,5 Tatlı kaşığı tuz  
1 Tatlı kaşığı toz şeker  
2,5 Su bardağı su

# Tencereye zeytinyağı konur, tam ısınmadan ince doğranmış kuru soğan ve sarımsak eklenir. Orta ateşte malzemeler küçülene kadar kavrulur.

# Üzerine domates salçası ve biber salçası ilave edilir, birkaç kez çevirdikten sonra limon tuzu, tuz, kuru nane, karabiber, toz şeker katılır, karıştırılır.

# Daha sonra yıkanmış, suyu süzölmüş bulgur eklenir, 3 -4 dakika daha kavrulur.

# En son 2,5 su bardağı sıcak su eklenir. Tencerenin kapağı kapalı olarak, orta ateşte önce 5 dakika, sonra kısık ateşte 15 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir.

# Pilav ateşten alınır, yarım saat kapağı açılmadan dinlendirilir, saha sonra karıştırılır, ıslatılmış kaseye bastırarak yerleştirilir, servis tabağına ters çevrilir.

# Arzuya göre maydanoz, dereotu ya da roka ile süslenerek ılık veya soğuk olarak sofraya getirilir.

**Not:** Gaziantep'e ait bu lezzetli pilava, yörede limon tuzu yerine nar ekşisi konur.