



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

ERİŐTELİ SAHUR PİLAVI



2 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardađı eriŐte
1 adet kuru sođan
1 su bardađı rendelenmiŐ domates
1 orba kaŐıđı salça
5 su bardađı su
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaŐıđı tuz

- # Tencereye yağ konur. Isınınca eriŐteler atılır. Rengi kahverengine gnene kadar kavrulur.
- # zerine ince kıyılmıŐ soğan ve tuz eklenir. Sođan ŐeffaflaŐana kadar çevrilir.
- # Daha sonra yıkanmıŐ szlmŐ bulgur eklenir, birkaç tur karıŐtırılır. Salça ve domates rendesi katılır.
- # Domates kaynamaya baŐlayınca su ilave edilir. Tencerenin kapağı kapatılır.
- # Orta ateŐte kaynama noktasına gelince ateŐ kısılır 12-15 dakika daha piŐirilir.
- # Yarım saat dinlendirildikten sonra karıŐtırılır ve servise sunulur.

Not: "EriŐteli sahur pilavı" tok tutar sahur için ideal bir pilavdır.