ASMA YAPRAKLI BULGUR PİLAVI

25-30 adet taze asma yaprağı
2 su bardağı pilavlık bulgur
2 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
1 adet kırmızı biber
2 adet sivri biber
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı su
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı

Asma yaprağı, ince kıyılır. Soğan, biber ve sarımsak çok ince doğranır.
Tencereye zeytinyağı bırakılır. Orta ateşe konur, ısınınca soğan, tuz atılır ve pembeleşene kadar kavrulur.
Biberler atılır, yumuşayana kadar çevrilir. Domates ve biber salçası eklenir.
Bir kaç dakika sonra asma yaprağı, yıkanmış bulgur ve sarımsak eklenir, biraz daha çevrilir.
Karabiber, pul biber ve su katılır, kapak kapatılır.
Ateş kısılır. 10 dakika daha pişirilir. Bu arada tereyağı eritilir.
Pilavı ateşten almadan hemen önce tereyağı gezdirilir, karıştırılır.
15 dakika dinlendirdikten sonra servise sunulur.

Not: Asma yapraklı bulgur pilavı, Gaziantep'e özgü yöresel bir tariftir.