



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

ŞİLE PİLAVI



250 gr kuşbaşı et
2 adet orta boy patates
2 adet orta boy kuru soğan
1 kase piavlık bulgur
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı
2 kase su

- # Etlar kuşbaşından biraz küçük doğranır. Soğanlar ince ince kıyılır. Patatesler küp küp dilimlenir.
- # Tencereye tereyağı bırakılır, ateşe yerleştirilir, eriyince soğan katılır, şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Etlar atılır, suyunu bırakana kadar çevrilir, patatesler ilave edilir, 10 dakika kadar kavrulur.
- # Yıkamış bulgur, tuz ve karabiber katılır. Bir kaç tur çevrilir. Soğuk su eklenir, kapak kapatılır.
- # Kayanama noktasına gelince ateş kısılır, 10 dakika pişirilir
- # Süre sonunda ateş kapatılır. Kapak ve tencere arasına kağıt havlu konur. 20 dakika dinlendirilir.
- # Servisten hemen önce alt-üst ederek karıştırılır ve servise sunulur.

Not: Şile, piriç ve bulgur lapası anlamındadır.