



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

## YARMA PİLAVI



- 1 Su bardađı aurelik yarma
- 1 Adet orta boy kuru sođan
- 2 Di sarımsak
- 2 Adet sivri biber
- Yarım orba kaığı biber salçası
- 8 orba kaığı sıvıyağ
- 1,5 Tatlı kaığı tuz

- # Yarma akşamdan ıslatılır, ertesi günü az suda haşlanır, suyu süzülür.
- # Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca, ince yemeklik doğranmış kuru soğan ve ince kıyılmış sarımsak eklenir.
- # Sođanlar Őeffaflaınca tohumları ayıklanmış, kk doğranmış sivri biber, biber salçası ve tuz katılır.
- # Biberlerin rengi sararınca yarma eklenir, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır, 10 dakika kısık ateşte pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Pilav yapılacak yarmanın normalden biraz fazla halanması tavsiye edilir.