



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## HIDRELLEZ PİLAVI



2 Su bardağı pilavlık bulgur  
2 Adet orta boy soğan  
1 tutam safran ya da köri  
2 Adet orta boy havuç  
Yarım tatlı kaşığı tarçın  
Yarım tatlı kaşığı yenibahar  
1 Tatlı kaşığı susam  
1 Tatlı kaşığı karabiber  
2 Tatlı kaşığı tuz  
6 Çorba kaşığı sıvıyağ  
3,5 Su bardağı su ya da et suyu  
Üzeri İçin;  
1 Çay bardağı dövülmüş ceviz

- # Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte ısınınca ince yemeklik doğranmış kuru soğan katılır.
- # Soğanlar kavrulup şeffaflaşınca, kibrit çöpünden biraz kalın doğranmış havuç, yıkanmış suyu süzölmüş bulgur eklenir, safran ya da köri katılır.
- # Malzemeler 3 - 4 dakika kavrulduktan sonra, 3,5 su bardağı su ya da et suyu ilave edilir.
- # Pilav tenceresinin kapağı kapatılır, önce orta, sonra kısık ateşte 15 dakika pişirmeye bırakılır.
- # Pişen pilava tuz, karabiber, susam, yenibahar, tarçın eklenir, karıştırılır. Kapağı kapalı olarak 1 - 2 dakika daha kısık ateşte pişirilir.
- # Ocaktan alınan pilav yarım saat dinlendirilir. (Kapakla tencere arasına kağıt havlu koymaya gerek yoktur.)
- # Servis tabaklarına sıcak olarak konur, üzerine dişe gelecek şekilde dövölmüş ceviz serpilir, taze soğan eşliğinde servise sunulur.

**Not:** Bu pilav, Anadolu'da kırdada yapılan Hidrellez şenlikleri için hazırlanır.