HIDRELLEZ PİLAVI

2 Su bardağı pilavlık bulgur
2 Adet orta boy kuru 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 süzülmüş 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 dövülmüş ceviz serpilir, taze soğan eşliğinde servise sunulur.

Not: Bu pilav, Anadolu'da kırda yapılan Hıdrellez şenlikleri için hazırlanır.