SİMİTAŞI

2 Su bardağı ince bulgur
1 Su bardağı nohut
1 Çay bardağı ay çiçek yağı
1 Çorba kaşığı tereyağı
1 Çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
4 Su bardağı su ya da et suyu
1,5 Tatlı kaşığı tuz

Nohut bir gece önceden ıslatılır. Ertesi günü ıslatma suyu ile haşlanır.
Tencereye sıvıyağı ve tereyağı konur. Yağlar kızınca ince bulgurun, bir bardaklık bölümü eklenir, rengi biraz değişene kadar kavrulur.
Üzerine domates ve biber salçası ilave edilir. Salçalar tam olarak bulgurla karışana kadar kavrulur.
Haşlanmış nohut katılır, 4 su bardağı su ya da et suyu eklenir, kaynamaya bırakılır.
Kaynayınca kalan 1 su bardağı bulgur katılır, tuz serpilir, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır.
Ateş çok kısık ayara getirilir. 20 dakika kapağı hiç açılmadan pişirilir.
Süre sonunda ateşten alınır, üzerine kağıt kapatmadan ve kapağını açmadan yarım saat dinlendirilir.
Servis yapılacağı zaman çatalla karıştırılır, arzu edilirse üzerine karabiber serpilir.

Not: Simit, Gaziantep yöresinde bulgura verilen isimdir. Bu pilav salça kullanılmadan da hazırlanabilir.