



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

## LOLAZLI PLAV



1 Su bardağı pilavlık bulgur  
250 gr. brlce  
Yarım orba kaşığı domates salçası  
1 Tatlı kaşığı tuz  
1 Adet orta boy kuru soğan  
6 orba kaşığı ayıek yağı  
2 Su bardağı su

- # Börülce ayıklanır, yıkanır, 2 parmak eninde doğranır, bir tencereye aktarılır, üzerine 2 su bardağı su konur, kapaklı olarak 15 dakika haşlanır.
- # Haşlama suyunu dökmeden üzerine yıkanmış bulgur, salça ve yarım tatlı kaşığı tuz eklenir, orta kısık ateş arası, kapaklı olarak 15 dakika pişirilir.
- # Bu arada başka bir tavaya ayıek yağı konur, ısınınca ince doğranmış kuru soğan ve yarım tatlı kaşığı tuz eklenir. Soğan hacmi klene kadar kavrulur.
- # Pişen lolazlı pilavın üzerine kavrulan soğan eklenir, dikkatlice karıştırılır.
- # Tencerenin kapağı kapalı olarak, üzerine kağıt kapatmadan 15 – 20 dakika dinlendirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Lolazlı pilav, Gaziantep bölgesine ait bir tariftir. Yörede brlceye lolaz adı verilir.