BADEMLİ BULGUR PİLAVI

2,5 Su bardağı pilavlık bulgur
1 Su bardağı nohut
1 Çay bardağı kırmızı mercimek
2 Adet çarliston biberi
4 Adet taze soğan
1 Adet orta boy kuru soğan
7 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
4,5 Su bardağı et suyu
2 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 Çay bardağı iç badem
1 Çorba kaşığı tereyağı

Tencereye sıvıyağ ve ince kıyılmış kuru soğan konur. Orta ateşte soğan saydamlaşana kadar kavrulur.
Üzerine ince kılmış çarliston biber ve ince doğranmış taze soğanın beyaz kısmı ilave edilir, birkaç kez çevrilir.
Daha sonra yıkanmış süzülmüş bulgur, kırmızı mercimek, haşlanmış nohut ve taze soğanın ince doğranmış yeşil kısmı katılır.
Bulgur sertleşene kadar kavurduktan sonra, kırmızı pul biber, tuz ve et suyu eklenir, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır.
Pilav önce orta ateşte 10 dakika, sonra kısık ateşte 15 dakika olmak üzere 25 dakika pişirilir. Ateşten alınır, tencerenin kapağı açılmadan en az yarım saat dinlendirilir.
Bu arada bademlerin iç kabukları çıkarılır. (İç bademler birkaç dakika kaynatılır, daha sonra ince kabukları çekerek çıkarılır.) Badem, tereyağında pembeleşene kadar kavrulur.
Demlenen pilav servis tabağına konur, üzerine kavrulan badem serpilerek sofraya getirilir.

Not: Badem yerine yerfıstığı ya da kayısı çekirdeği kullanılabilir.