



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

PATATESLİ BULGUR PİLAVI



- 2 Su bardağı pilavlık bulgur
- 3 Adet orta boy patates
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 4 Adet taze soğan
- 1 orba kaşığı domates salçası
- Yarım su bardağı sıvıyağ
- 1 Tatlı kaşığı kimyon
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 3,5 Su bardağı su
- Kızartmak İçin;
- 1 Su bardağı sıvıyağ

- # Patatesler soyulur, fındık büyüklüğünde küp Őeklinde doğranır. Sıvıyağda pembe renkte kızartılır.
- # Tencereye yarım su bardağı sıvıyağ konur, kızınca ince doğranmış kuru soğan atılır, sararana kadar kavrulur.
- # zerine salça eklenir.karıştırdıktan sonra kızarmış patates, ince kıyılmış taze soğan katılır, birkaç kere çevrilir.
- # Bulgur yıkanır, suyu süzülür, patatesli karışım ilave edilir. 2 - 3 dakika daha kavurduktan sonra kimyon, tuz ve su katılır.
- # Tencerenin kapağı kapatılır, orta ateşte 15 - 20 dakika pişirilir. Ateşten alındıktan sonra 15 dakika dinlendirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Patates kızartılmadan, çiğ olarak kullanılırsa pişme süresi değişir ve patates Őeklini kaybeder.