MEYHANE PİLAVI

2,5 Su bardağı pilavlık bulgur
1 Adet iri kuru soğan
250 gr. Kuzu kuşbaşı eti
4 Adet sivri biber
2 Adet orta boy domates
2 Adet orta boy havuç
1 Çorba kaşığı salça
1 Tatlı kaşığı kuru nane
1,5 Çay bardağı sıvıyağ
4 Su bardağı et suyu
2 Tatlı kaşığı tuz

Kuşbaşı etler keserek biraz daha küçültülür. Tencereye sıvıyağ konur, hızlı ateşte yağ kızınca et atılır. Et suyunu salana kadar ara sıra karıştırılır.
Bu arada kuru soğan ince kıyılır. Havucun kabukları soyulur, tavla zarı şeklinde doğranır. Sivri biberlerin tohumları çıkarılır, küçük küçük doğranır.
Et suyunu salınca havuç, kuru soğan, sivri biber ve salça katılır, soğan küçülene kadar kavrulur.
Üzerine domates eklenir, birkaç kez çevrildikten sonra yıkanmış suyu süzülmüş bulgur ilave edilir, 1 – 2 dakika daha kavrulur.
Daha sonra tuz ve et suyu eklenir orta ateşte 20 dakika pişirilir.
Tencere ile kapak arasına kağıt havlu konur 10 dakika demlendirilir. Hemen sonra kuru nane eklenir, karıştırılır.
Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Bu pilav çok sıcak tüketildiği için fazla demlendirilmesi tavsiye edilmez.