SARIMSAKLI BULGUR PİLAVI

2 Su bardağı pilavlık bulgur
10 Diş sarımsak
2 Adet iri kuru soğan
2 Çay bardağı zeytinyağı
1 Çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
1 Çorba kaşığı kuru nane
Yarım tatlı kaşığı limon tuzu
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1,5 Tatlı kaşığı tuz
1 Tatlı kaşığı toz şeker
2,5 Su bardağı su

Tencereye zeytinyağı konur, tam ısınmadan ince doğranmış kuru soğan ve sarımsak eklenir. Orta ateşte malzemeler küçülene kadar kavrulur.
Üzerine domates salçacı ve biber salçası ilave edilir, birkaç kez çevirdikten sonra limon tuzu, tuz, kuru nane, karabiber, toz şeker katılır, karıştırılır.
Daha sonra yıkanmış, suyu süzülmüş bulgur eklenir, 3 -4 dakika daha kavrulur.
En son 2,5 su bardağı sıcak su eklenir. Tencerenin kapağı kapalı olarak, orta ateşte önce 5 dakika, sonra kısık ateşte 15 dakika olmak üzere 20 dakika pişirilir.
Pilav ateşten alınır, yarım saat kapağı açılmadan dinlendirilir, saha sonra karıştırılır, ıslatılmış kaseye bastırarak yerleştirilir, servis tabağına ters çevrilir.
Arzuya göre maydanoz, dereotu ya da roka ile süslenerek ılık veya soğuk olarak sofraya getirilir.

Not: Gaziantep'e ait bu lezzetli pilava, yörede limon tuzu yerine nar ekşisi konur.