



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

YARMA PİLAVI



- 1 Su bardağı aşurelik yarma
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 2 Diş sarımsak
- 2 Adet sivri biber
- Yarım çorba kaşığı biber salçası
- 8 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz

- # Yarma akşamdan ıslatılır, ertesi günü az suda haşlanır, suyu süzülür.
- # Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca, ince yemeklik doğranmış kuru soğan ve ince kıyılmış sarımsak eklenir.
- # Soğanlar şeffaflaşınca tohumları ayıklanmış, küçük doğranmış sivri biber, biber salçası ve tuz katılır.
- # Biberlerin rengi sararınca yarma eklenir, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır, 10 dakika kısık ateşte pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Pilav yapılacak yarmanın normalden biraz fazla haşlanması tavsiye edilir.