



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

SİMİTAŞI



2 Su bardağı ince bulgur
1 Su bardağı nohut
1  ay bardağı ay   ek yağı
1  orba kaşığı tereyağı
1  orba kaşığı domates salçası
Yarım  orba kaşığı biber salçası
4 Su bardağı su ya da et suyu
1,5 Tatlı kaşığı tuz

- # Nohut bir gece önceden ıslatılır. Ertesi günü ıslatma suyu ile haşlanır.
- # Tencereye sıvıyağı ve tereyağı konur. Yağlar kızınca ince bulgurun, bir bardaklık bölümü eklenir, rengi biraz değişene kadar kavrulur.
- #  zerine domates ve biber salçası ilave edilir. Sal alar tam olarak bulgurla karışana kadar kavrulur.
- # Haşlanmış nohut katılır, 4 su bardağı su ya da et suyu eklenir, kaynamaya bırakılır.
- # Kaynayınca kalan 1 su bardağı bulgur katılır, tuz serpilir, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır.
- # Ateř çok kısık ayara getirilir. 20 dakika kapağı hiç açılmadan pişirilir.
- # Süre sonunda ateşten alınır, üzerine kağıt kapatmadan ve kapağını açmadan yarım saat dinlendirilir.
- # Servis yapılacağı zaman çatalla karıştırılır, arzu edilirse üzerine karabiber serpilir.

Not: Simit, Gaziantep yöresinde bulgura verilen isimdir. Bu pilav salça kullanılmadan da hazırlanabilir.