



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi 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 Çorba kaşığı domates salçası
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Tatlı kaşığı tuz
3,5 Su bardağı su
Kızartmak için;
1 Su bardağı sıvıyağ

- # Patatesler soyulur, fındık büyüklüğünde küp şeklinde doğranır. Sıvıyağda pembe renkte kızartılır.
- # Tencereye yarım su bardağı sıvıyağ konur, kızınca ince doğranmış kuru soğan atılır, sararana kadar kavrulur.
- # Üzerine 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 şeklini kaybeder.