

Dugun Pilavi

Malzemeler

400 gr kavurma
2 su bardagi bulgur
1 su bardagi nohut
6 adet yesil biber
3 adet patlican
2 adet patates
1 adet sogan
3 yemek kasigi tereyagi
1 yemek kasigi salca

Yapilisi

Patlicanlar soyulur ve kup kup dogranip tuzlu suya atilir. Patatesler kup kup ve yesil biberler de halka halka dogranir. İlk olarak patatesler kizgin yagda kizartilir. Ardindan yesil biberler ve yikanip kurulanan patlicanlar kizartilir. 1 adet sogan kucuk kucuk dogranir. Pilavin pisecegi tencereye yarim cay bardagi sivi yag dokulur ve soganlar kavrulur. Diriligini kaybeden soganlara kavurma eklenir biraz cevrilip ocaktan alinir. Tenceredeki kavurmanın uzeri sirasiyla kizarmis patates, 1 su bardagi biraz diri kalacak sekilde haslanmis nohut, kizarmis patlicanlar ve yesil biberle kaplanir. 2 su bardagi bulgur yikanip biberlerin uzerine yerlestirilir. pilavin uzerine 1-2 parmak gececek kadar su 1 yemek kasigi salcayla karistirilir ve uzerine dokulur. Pilav suyunu cekene kadar pisirilir, 3 yemek kasigi tereyagi eklenip demlendirilir. Ters cevrilerek sunum tabagina alinir.

Dugun Pilavi servise hazirdir