

Eksili Plav

Malzemeler

1 kilo eksimis yogurt
3 bardak siyez bulguru
1/2 bardak pirinc
3 adet kuru sogan
4 sap taze sogan
1 bag dereotu
1 bag maydanoz
1/2 bag ebegumeci
1/2 bag isirgan otu
1/2 bag nane
1/2 bag asma yapragi
1 1/2 bardak domates sosu
1 kasik domates salcasi
1 kasik biber salcasi
2 tatli kasigi kuru nane
2 tatli kasigi kirmizi biber
150 gram tereyagi

Yapilisi

3 bardak bulgur yikanarak suyu suzultur. 3 kuru sogan, 4 sap taze sogan, birer bag maydanoz ve dereotu incecik dogranir. Dogranan kuru soganlar birer kasik domates ve biber salcasi ile kavrulur, uzerlerine 1 1/2 bardak domates sosu eklenir. Asma yapraklari, ebegumeci, isirgan otu, nane kavrulan soganlarla karistirilir. Bulguru da kavrulan malzemelere ekleyerek uzerine sicak su eklenir. Kuru nane ve kirmizi biber serptigimiz yemegin kapagini kapatip pisirilir. Pisen yemegimizi 1 kilo eksimis yogurdun uzerine ekleyip karistirilir. Son olarak yagda pul biberleri kavurup uzerine dokulur. Eksili pilav sunuma hazirdir.