

Kabak Cicekli Yarma Pilavi

Malzemeler

3 Su Bardagi Yarma
1 Adet Iri Kurusogan
3 Adet Domates
1 Tatli Kasigi Salca
1 Tatli Kasigi Paprika
4-5 Yemek Kasigi Siviyağ
Tuz-Karabiber
20-25 Adet Kabak Cicegi

Yapilisi

Sogan kucuk kucuk dograyin ve Sivi yagda guzelce kavrulur.

Salca ve paprika ilave edip birkac kez karistirdiktan sonra yemeklik dogranmis domatesler ilave ederek kavurmaya devam edilir.

Domatesler olunca,ayiklanip yikanmis bulgurlar ilave edilir bir iki dakika kavrulur.

Uzerine 4 su bardagi su ilave edilir.

Bu asamada pilavin uzerine dogranmis cicekler ilave edilir.

Kaynayinca yemegin altini kisarak suyu cekene dek pisirilir.

5-10 dk demlendirilerek servis edilir.

ellerimize saglik