

Meyhane Pilavi

Malzemeler

2 kg arpacik sogan

3 kase pilavlik bulgur

3.5 kase su

1 yemek kasigi aci biber salcasi

2 yemek kasigi tatli biber salcasi

2 yemek kasigi domates salcasi

3/4 su bardagi siviyağ

Kimyon, reyhan

Yapilisi

Arpacik soganlar soyulup suda bekletilir. Pilav tenceresine siviyağ alinip yağ sogukken arpacik soganlar eklenir. Hafifce yumusayana kadar kavrulur. Salcalar eklenip ozlesene kadar kavrulur. Uzerine su eklenip kaynadiktan sonra bulgur ve kimyon eklenir. Pilavin pismesine yakin reyhan eklenip demlendirilir.