



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AYVALI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
2 adet orta boy ayva
2 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı çam fıstığı
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı su

İnce kıyılmış soğan, çam fıstığı ve kuş üzümü zeytinyağında kavrulur. Üzerine soyulmuş ve küp doğranmış ayvalar atılır ve 14 dakika kadar kavrulur. Üzerine yıkanmış bulgur eklenir, birkaç dakika daha çevrilir. Sonra şeker, tuz ve su eklenir. Suyunu çekene kadar pişirilir, ılık olarak servise sunulur.