



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYALI BULGUR PİLAVI

1 su bardağı kuru barbunya
1 adet kuru soğan
2 su bardağı pilavlık bulgur
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı zeytinyağı
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Barbunya ıslatmadan düdüklüde 25 dakika haşlanır. Soğan ince doğranır ve zeytinyağında kavrulur, salça, suyu süzölmüş barbunya ve bulgur ilave edilir. Tuz serpilir. Bir kaç dakika çevrilir. Sonra su katılır. Kağak kapatılır. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır. 10 dakika pişirilir, ateşten alınır.
