



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖRÜLCELİ KEPEKLİ BULGUR PİLAVI

75 Gr Sana Klasik
1 Su Bardağı börülce
5 Su Bardağı su
1 Yeterince tuz
3 Su Bardağı kepekli bulgur

Bulguru bol suyla yıkayıp suyunu süzün. Börülceleri tencereye alıp, üzerini geçecek kadar su ilave ederek haşlayın. Diğer tarafta yağı tencerede eritin. 3 su bardağı su ilave edip kaynatın. Tuz ve kepekli bulguru ekleyip tencerenin kapağını kapatın ve suyunu çekene kadar pişirin. Börülceleri ekleyip harmanlayın. Pilavı 20 dakika demlendirip sıcak servis yapın.