



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
250 gr. kuşbaşı et
3 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
yarım tatlı kaşığı karabiber

Bir tencere içinde 1 çorba kaşığı yağda ince kıyılmış soğan kızartılır. Küçük kesilmiş etlerle beraber kavrulur. Salça ilave edilerek orta ateşte pişirilir. 4 bardak kaynamış et suyunun içine bulgur salınır. Hafif ateşte pişirilir. Suyunu çektikten sonra üzerine 2 çorba kaşığı kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Bir kenara çekilir. Yarım saat dinlendirildikten sonra etle karıştırılır, servis yapılır.

[ML® Enginarlı Pilav için tıklayın](#)