



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı konserve bezelye
1 diş sarımsak
2 adet kırmızı biber
1 adet kesme şeker
2 yemek kaşığı tuzot
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı ceviz
Servisi için salatalık turşusu

Sarımsakları ince kıyın, biberleri küp şeklinde doğrayın. Sıvıyağı kızdırıp biber ve sarımsakları kızartın. Bulguru ekleyip biraz kavurun. 2 su bardağı sıcak su ekleyip tuzot ve şekerini katın. Kısık ateşte bulgur suyunu çekinceye kadar pişirin. Demlendikten sonra servis tabağını alıp üzerine dövülmüş ceviz serpin. Dilimlenmiş salatalık turşusu ile servis yapın.

[ML® Cevizli Bulgur Pilavı için tıklayın](#)