



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BULGUR PİLAVI

Malzemeler:

- 1 adet soğan
- 1 kahve fincanı sıvıyağ
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 çorba kaşığı kuşüzümü
- 2 adet ince doğranmış sivri biber
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı iri dövülmüş ceviz

Yapılışı:

1 adet soğanı rendeleyin. Tencerede 1 kahve fincanı sıvıyağı kızdırın. Soğanları yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine 1 su bardağı suyu dökün. Kaynayınca 1 su bardağı bulguru ilave edin. 1 çorba kaşığı kuşüzümü ve 2 adet doğranmış yeşil biberi ekleyin. Kısık ateşte pişirin. Bulgur suyunu çekinceye 1 çorba kaşığı tereyağı, 1 su bardağı iri kıyılmış ceviz ve tarçını da tencereye ilave edin. Tüm malzemeleri karıştırın ve sıcak olarak servis yapın.