



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BULGUR PİLAVI

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 kahve kaşığı sıvıyağ
- 1 adet orta boy soğan
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çorba kaşığı kuşüzümü
- 2 adet ince doğranmış yeşil biber
- 1 çorba kaşığı tereyağ
- 1 su bardağı iri dövülmüş ceviz

Sıvıyağı bir tencerede kızdırıp rendelenmiş soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine suyu ekleyin. Kaynamaya başlayınca bulguru ilave edin. Üzerine kuş üzümü ve yeşil biberi de ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Bulgur suyunu çekinceye kadar tereyağı, ceviz ve tarçını ekleyin. Tamamen suyunu çekince ocağı kapatın. 10 dakika dinlendirip servis yapın.