



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BULGUR PİLAVI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Su Bardağı bulgur
1 ay Bardağı ceviz
1 Tatlı Kaşığı tuz
2 Adet kırmızı biber
100 gr salatalık turşusu
1 Diş sarımsak
1 Su Bardağı konserve bezelye
1 Adet kesme şeker

Sarımsakları ince kıyın, biberleri küp şeklinde doğrayın.margarini eritip iyice kızdırın ve sarımsakları kavurun. Bulguru ekleyip biraz kavurun. 2 su bardağı sıcak su ekleyip tuzu ve şekerini katın. Kısık ateşte bulgur suyunu çekinceye kadar pişirin. Demlendikten sonra servis tabağın alıp üzerine dövülmüş ceviz serpin. Dilimlenmiş salatalık turşusu ile servis yapın.