



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BULGUR PİLAVI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı iri dövülmüş ceviz
- 2 Adet ince doğranmış sivri biber
- 1 Su Bardağı ince bulgur
- 1 Yemek Kaşığı kuş üzümü
- 1 Adet soğan
- 1 Çay Kaşığı tarçın

Tencerede margarini eritin soğanı rendeleyip ekleyin pembeleşinceye kadar kavurun bulguru yıkayıp ekleyin kavurmaya devam edin kuş üzümü, doğranmış biberleri ve aldığı kadar suyu ekleyip pilavı pişirin. Pilav pişince tarçın ve cevizleri ekleyip karıştırın.