



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PASTIRMALI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
Yarım demet taze soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 su bardağı iri kıyılmış ceviz içi
15 dilim pastırma
5-6 dal taze nane
Yeteri kadar sıcak su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber

Sıvıyağı bir tencereye alın. Yağ ısındıktan sonra taze soğanı ve pastırmayı kısaca soteleyin. Salçayı ekleyip, biraz daha kavurun. Bulguru ve cevizi ekleyip, birkaç dakika kavurun. Üzerine suyu ekleyin, tuzunu ve biberi katın. Kısık ateşte pişmeye bırakın, son olarak taze naneyi katıp, servis yapın.

