



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

- 2 Tablet Knorr Et Bulyon
- 2 Su Bardağı Pilavlık Bulgur
- 3 Yemek Kaşığı Sıvı Becel Zeytinyağı
- 3 Su Bardağı Sıcak Su
- 3 Yemek Kaşığı Domates Salçası
- 2 Adet Orta Boy Domates
- 2 Diş Sarımsak

Geniş tabanlı bir pilav tenceresine sıvı Becel'i ekleyin.
Sarımsakları ince ince dilimleyip kokusunu alana kadar soteleyin, salçayı ilave edin.
El blenderi yardımı ile domatesi ve 2 adet Knorr Et Bulyonu 3 su bardağı sıcak suyun içinde iyice çekin.
Domatesli bulyonlu suyu tencerenin içindeki sarımsaklı salçaya ilave edin, kaynayana kadar harlı ateşte pişirin.
Kaynamaya başlayınca tencereye bulguru ilave edin.
15 dakika kısık ateşte pişirin ve ateşten alıp 5 dakika kapağını açmadan dinlendirin.
Sıcak servis edin.

