



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet iri kuru soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı domates rendesi
2 adet sivri biber
3 su bardağı su
2 adet taze soğanın yeşil kısmı
1 tatlı kaşığı tuz

İnce kıyılmış soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine ince kıyılmış sivri biber katılır birkaç kez çevrilir. Karışıma yıkanmış, suyu süzölmüş bulgut katılır, 1-2 dakika kavrulur. Domates rendesi su,tuz ilave edilir. Karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır, orta kısık ateş arası konumda 20 dakika pişirilir. Ateşten almadan hemen önce ince kıyılmış taze soğanın yeşil kısmı serpilir, karıştırılır, servise sunulur.

[ML® Haşhaşlı Bulgur Pilavı için tıklayın](#)

