



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı bulgur
- 1 Adet soğan
- 4 Adet Domates
- 2 Yemek Kaşığı zeytinyağı
- 2 Adet çarliston biber
- 1 Adet tavuk bulyon

Bulgurları ılık suda bekletin. Domates, biber ve soğanı küçük küçük doğrayın. Yayvan bir tencereye tereyağını koyup eritelim. Sonra da zeytinyağını koyup kızdıralım. Sırasıyla; soğan ve biberi tencereye ilave edip,karıştırın. Son olarak tavuk bulyonu ve bulgurların üzerine geçecek kadar suyu ilave edin. Tencerenin kapağı kapalı şekilde, bulgurlar biraz sulu kalana kadar pişirin.