



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI (ŞANLIURFA)

2 su bardağı şehriyeli bulgur
2 orta boy domates
2 yemek kaşığı Urfa sade yağı
1 çay kaşığı tuz

Domatesler soyulup incecik doğranır. Sade yağda 5-10 dakika kavrulur.
Tencereye 2,5 su bardağı su konup tuz eklenir.
Hazırlanmış şehriyeli bulgur tencereye konur. Kapağı kapatılıp pişmesi beklenir.
Geniş bir servis kapağına alınıp servis yapılır.

Not: Eğer şehriyeli bulgurunuz yoksa, hazır şehriye tavada kızartılarak üzerine bulgur eklenir, bu şekilde aynı sonuç elde edilir.