



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNARLI BULGUR PİLAVI

- 4 çanak enginar küp küp doğranmış
- 1 adet yemeklik doğranmış, kuru soğan
- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 2 bardaktan kaynamış su
- 1 avuç cam fıstığı
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 avuç kıyılmış dereotu
- ½ limonun kabuğunun rendesi

Yayvan bir tencerede margarini kızdırın. Soğanları tencereye koyup sararıncaya kadar kavurun. Fıstıkları da ekleyip, fıstıklar hafif pembelesinceye kadar kavurmaya devam edin. En son küp küp doğranmış enginarları da ekleyip, enginarlar hafif yumuşayınca kadar kavurun. Bu noktada kaynamış suyu ekleyin ve tencerenin kapağını kapatın. Yaklaşık 7-8 dakika sonra enginarları kontrol edin. Tamamen yumuşamışlarsa, tuz, karabiber ve limon kabuğu rendesinden bir tutam ve bulguru suya atıp tencerenin kapağını kapatın. İyi kaynadıktan sonra altını kısip, tüm suyunu çekinceye kadar pişirin. Ateşten aldıktan sonra kapağı kapalı 10 dakika demlenmeye bırakın. Doğranmış dereotu ve kalan limon kabuğu rendesi ile harmanlayıp, servis tabaklarına alın.