



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŞTELİ BULGUR PİLAVI

- 2 bardak pilavlık bulgur
- 1 çay bardağı erişte
- 3 bardak kaynamış su veya et suyu
- Tuz
- 1 adet küp şeker
- 2 yemek kaşığı margarin

Yağı pilavlık tencereye koyun. Eriyince erişteyi ekleyin. Renk değiştirene kadar kavurun. Bulgurları ekleyin. Biraz karıştırıp suyunu koyun. Tuzunu ekleyin. Daha lezzetli olması için bir adet şeker atıp karıştırarak eritin. Kısık ateşte kapağı kapalı şekilde pişmeye bırakın. Suyunu çekince ocağı kapatın. Biraz demlendirip reyhan ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

