



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ BULGUR PİLAVI

1 adet Penguen Taze Fasulye
2 yemek kaşığı Penguen Domates Salçası
2 su bardağı bulgur
3 su bardağı su
2 adet domates
1 adet kırmızı biber
1 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı tereyağ
Kaya tuzu
Karabiber

Penguen Taze fasulyeyi süzün.
Soğanı, kırmızı biberi ve domatesi yemeklik doğrayın.
Soğanı tencerede kavurmaya başlayın.
5 dakika sonra kırmızı biber, Penguen Domates Salçası ve domatesi ekleyin.
Bulguru ve Penguen Taze Fasulyeyi ilave edip bir kaç dakikada beraber kavurun.
Suyunu, kaya tuzunu ve karabiberini ekleyip kaynayınca altını kısın.
15 dakika kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.
5 dakika dinlendirip servis edin.