



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASULYELİ BULGUR PİLAVI (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 su bardağı bulgur  
250 gr yeşil fasulye  
2 adet domates  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Su  
Tuz

Fasulye ayıklanır, yıkanır ve kırılır. Tencerede yumuşayınca kadar haşlanır. Üzerine küçük doğranmış domatesler ilave edilerek pişme sürdürülür. Bu karışımın içine bulgur konulur. Suyu azsa kaynatılmış su dökülür ve karıştırılarak tencerenin ağzı kapatılır. Bulgur suyunu çekene kadar pişirilir. Pilav 10 dk dinlendirilir. Ayrı bir tavada tereyağı kızdırılarak pilavın üzerine dökülür.

