



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR PİLÂVI

2+1/2 bardak bulgur
1 bardak sadeyağ
orta irilikte 3 baş soğan
2 bardak su (et suyu olursa daha iyi olur)
yeteri kadar tuz

Bulgurun taşlarını ve darılarını ayıklamalı. Sonra bol suda iyice yıkayıp süzmeli ve bir kenara bırakmalı. Soğanları ince ince doğramalı içinde bir bardak sadeyağ bulunan tencereye atmalı ve orta ısıli ateşte kavurmalı. Soğanlar pembeleşince suyu iyice süzölmüş bulgurları katmalı, ateşin ısısını kuvvetlendirdikten sonra tahta kaşıkla karıştırarak bulgurları on dakika kavurmalı. Bulgurlara 2 bardak su (veya et suyu) katıp bir-birbuçuk kaşık da tuz serptikten sonra tencerenin ağzını örtmeli ve suyunu çekinceye kadar ortadan az ısıli ateşte bulgurları pişirmeli. Bulgur, suyunu çekince tencerenin üstüne bir peçete örtmeli, bunun da üstünü kapakla kapadıktan sonra tencereyi ya kıvılcım ateşine oturtmalı veya çok az ısıli bir ateşin üstüne bir saç koyduktan sonra tencereyi oturtmalı. Bulgur pilâvi kıvılcım ateşinde yarım saat demlendikten sonra kevgirle şöyle bir karıştırmalı ve servis tabağına boşaltıp servis yapmalı.

[ML® Şehriyeli Bulgur Pilavi için tıklayın](#)

[ML® Şehriyeli Bulgur Pilavi \(görsel\)](#)