



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR PİLAVI

1 paket domatesli bulgur
2 adet domates
½ paket tereyağı
Yeteri kadar tuz
2 adet çarliston biber
1 adet soğan

Ufak ufak doğranmış soğan ve çarliston tereyağında çevrilir, üzerine rendelenmiş domates ilave edilip, bir iki taşım kaynatılır. Bulgur ilave edilir, bir iki kez karıştırılır ve üzerini bir parmak örtecek kadar su konulup, pişmeye bırakılır. Arzuya göre tuz ilave edilir. On dakika sonra yemeğimiz hazırdır.

Not: Tereyağı yerine margarin ve sıvıyağ da kullanabilirsiniz.

[ML® Akasya Pilavı için tıklayın](#)

