



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BULGUR PİLAVI

700 gr pilavlık bulgur  
250 gr margarin  
6 su bardağı (1.5 litre) et suyu  
Tuz

Bulguru yıkayıp süzün. Margarini tencerede eritip bulguru ilave ederek 3-4 dakika kavurun. Sıcak et suyu ve tuz ekleyip bir taşım kaynatın. Orta ateşte, bulgur suyunu çekmeye başlayıp göz göz oluncaya kadar pişirin. Ateşi kısıp tencerenin kapağını kapatın ve 10-15 dakika daha pişirin. Pilavı ateşten alın. Kapağını açıp tencerenin üzerini kağıt havlu ile kaplayın ve kapağını tekrar kapatın. Pilavı bu şekilde 20 dakika dinlendirin. Tahta spatula veya kevgirle, bulguru fazla ezmemeye özen göstererek bir kez karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.