



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

2 bardak bulgur
1 küçük baş kuru soğan
2 domates
4-5 kaşık sıvı yağ
1 kaşık domates salçası
1-2 tane yeşil sivri biber

Soğan küçük küçük doğranır, yağda pembeleştirilir. İnce ince doğranan biberler de yağda öldürülür. Salça ilave edilerek biraz daha kavrulur. Domatesler rendelenir, tencerede biraz kıvamlaştırılır. Üzerine kafi miktarda su veya arzu edilen bir et suyu konulur. Kaynamaya başlayınca suyuna tuzu da atılarak bulgur ilave olunur. Bulgur suyunu çekince ocak kapatılır. Biraz dinlendirildikten sonra servis yapılır.

[ML® Sarımsaklı Bulgur Pilavı için tıklayın](#)[ML® Şehriyeli Bulgur Pilavı için tıklayın](#)

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