



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
2 baş kuru soğan
2 domates
2 sivri biber
2 yemek kaşığı margarin
4 bardak su veya et suyu
Tuz

Tencerede ince doğranmış, kuru soğanlar yağda hafif kavrulur. İnce doğranmış domates, sivri biber, tuz konur. 5 dakika pişirilir. Su ilave edilir. Kaynayan suya ayıklanmış bol suda yıkanmış bulgur eklenir. Pilav suyunu çekince söndürülür. Demlenmeye bırakılır.