



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ

Yağlar tencereye konur, eriyip karışınca ince kıyılmış soğan atılır ve pembeleştirilir. Üzerine kıyma katılır, 10 dakika kadar kavrulur. Sonra salça ve tuz eklenir, bir kaç tur çevrilir. Yıkanmış bulgur ilave edilir. Bir kaç tur daha çevrilir. En son su konur. Kapak kapatılır, orta ateşte kaynadıktan sonra 8 dakika pişirilir. Ateşten alınır, kısa süre dinlendirilir, karıştırılır ve servis edilir.