



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR PİLAVI

Malzemeler:

- 2 bardak bulgur
- 4 yemek kasığı margarin
- 3 orta boy soğan
- 1 büyük domates
- 3 bardak et suyu veya su
- ½ yemek kasığı tuz

Yapılışı:

- 1) Soğanları ince doğrayın, margarinde pembeleştirin. Yikanip suzulmuş bulguru katin. Yikanip suzulmuş bulguru katin. Sürekli karıştırarak 15 dakika kavurun.
- 2) Kabukları soyulup küçük doğranmış domatesi ve tuzu katin, et suyu veya su koyun. İyice karıştırın. Kapagini kapatıp orta ateşte 10 dakika pisirin.
- 3) Ateşi kısın ve suyunu çekene kadar bırakın. Çok kısık ateş üzerinde 20 dakika demlendirin. Tahta bir kasıkla karıştırarak servis yapın.

[ML® Taze Baklalı Bulgur Pilavı için tıklayın](#)