



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI BULGUR PİLAVI (BURDUR)

3 su bardağı su
2 su bardağı pilavlık bulgur
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı çekilmiş haşhaş
1 tatlı kaşığı tuz

Üç su bardağı suyu tencereye alıp tuz ilave ederek kaynatın. Bulguru yıkayıp süzün ve kaynar suya ekleyin. Arada bir karıştırarak 20 dakika pişirin. Yarım su bardağı sıvıyağ ve çekilmiş haşhaşı karıştırıp pilava ilave edin. 5 dakika daha pişirip demlenmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.