



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU BULGUR PİLAVI

Malzemeler

Yarım su bardağı Bizim sıvı yağ,
2 su bardağı bulgur,
1 adet soğan,
4 adet yeşil biber,
3 adet domates,
3 adet havuç,
4 su bardağı sıcak su,
Tuz.

Hazırlanışı

Önce sıvı yağı, soğanı ve yeşil biberi beraberce sote ediyoruz. Üzerine rendelenmiş domatesi ilave edip bulguru yıkadıktan sonra ekliyoruz. Havuçları rendeleyip onu da ilave ediyoruz. En son olarak sıcak suyu ve tuzu ilave ediyoruz. Kısık ateşte suyu çekilene kadar pişiriyoruz. Soğuk veya sıcak olarak servis edebilirsiniz.

Öneriler: Pilavınız suyunu çekip piştiğinden emin olduktan sonra altını kapatınız ve 10 dakika tencerenizin kapağını açmayınız. Böylece pilavınızın tadını alırsınız.