



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU BULGUR PİLAVI

Ümit Usta

2 su bardağı bulgur
150 gr. kıyma
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
2 adet domates
1/2 demet maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Rendeleğimiz kuru soğanı, tereyağında birazcık kavurduktan son kıymayı ilave edelim.

Kıyma kavrulurken, kabuğunu soyup rendelediğimiz havucu da tencei katalım.

Domateslerin kabuklarını soyup kuşbaşı kestikten sonra, yeterince baharat ile birlikte tencereye ilave edip, ağzı kapalı olarak domatesi eriyene kadar pişirelim.

4 su bardağı kaynar su ile birlikte bir taşım daha kaynatalım.

Bulguru da katıp son bir defa karıştırdıktan sonra, kısık ateşte ağz kapalı olarak suyunu çektirelim.

Ocağı söndürüp, üzerine ince kıydığımız maydanozları ilave edip, kapalı olarak demlendirelim.

Harmanlayıp, sıcak sıcak servis yapalım.