



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI BULGUR PİLAVI (ELAZIĞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı pul biber
3 servis kaşığı kavurma
5 bardak su
Tuz

İnce doğranmış kuru soğanlar yağda hafif kavrulur. Kavurma ve domates salçası ilave edilip karıştırılır. Pul biber ile tuz ilave edilir ve ayıklanmış bulgur ilave edilir. Beş dakika kadar kavrulur. Kaynatılmış su ilave edilir ve pişirilir. Pilav suyunu çekince ateşten alınır. Dinlenmeye bırakılır. Servise hazır olur.

