



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEREVİZLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet kuru soğan
1 adet iri kereviz
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı domates salçası
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı

Kereviz soyulur ve minik küp şeklinde doğranır. Tencereye yağ konur, ısınca ince kıyılmış soğan atılır ve pembeleştirilir. Üzerine kereviz katılır, 5-6 dakika kavrulur. Sonra salça, tuz eklenir, bir kaç tur çevrilir. Sarımsak ve yıkanmış bulgur eklenir. Kısa süre çevrilir, ateş kısılır 12 dakika kadar piirilir. 10 dakika dinlendirilir, karıştırılır, servis yapılır.