



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KNORR TAVUK SUYU'NA TAZE FASULYELİ ACEM PİLAVI

2 su bardağı bulgur
1 adet Knorr Tavuk Suyu
3 su bardağı (600 ml) su
3 yemek kaşığı Sana margarin
1 su bardağı nohut (haşlanmış) (veya kutuda 2 su bardağı haşlanmış nohut)
1 adet domates (doğranmış)
1 adet kuru soğan (doğranmış)
½ çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
Çekilmiş karabiber

Tencerede Sana margarinini kızdırıp içine doğranmış soğanı koyup, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince içine yıkanmış bulguru ilave edip kavurmaya devam edin. Daha sonra içine Knorr Tavuk Suyu'nu ve doğranmış domatesleri ekleyip karıştırın. En son olarak içine, haşlanmış nohutu, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, kekiği, naneyi, kırmızı pul biberi, çekilmiş karabiberi ve suyu ilave edip karıştırdıktan sonra kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak piringler göz göz olana kadar pişirip demlendirin. Demlenen pilavı karıştırıp havalandırarak sıcak olarak servis edin.