



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BÖRÜLCELİ BULGUR PİLAVI

1 su bardağı kuru börülce
1 adet kuru soğan
2 su bardağı bulgur
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Börülce akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır. İnce kıyılmış soğan tereyağında pembeleştirilir. Üzerine salça katılır, kokusu gidene kadar kavrulur. Üzerine yıkanmış bulgur ve tuz katılır, 2-3 dakika daha kavrulur. En son sıcak su eklenir. Kapak kapatılır, 15 dakika pişirilir.

[ML® Lolazlı Pilav için tıklayın](#)