



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU DOMATESLİ NOHUTLU PİLAV

2 su bardağı bulgur
15 adet kuru domates (Sıcak suda 20 dakika beklemeli)
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı nohut
3 adet sivri biber
1 adet soğan
3,5 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Tencereye rendelenmiş soğanı ve tereyağını yerleştirip 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra içine doğranmış sivri biberi de ekleyip kavurmaya devam edin. Üzerine bulguru ilave ettikten sonra pilavın suyunu verin. Kapağını kapatıp 20 dakika pişmeye bırakın. Suyunu biraz çekince az haşlanmış nohutları ve beklettiğiniz kuru domatesleri içine ekleyip 15 dakika daha pişirin. 5 dakika kadar demlendirip sıcak olarak servis yapın.