



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU DOMATESLİ VE KAPYA BİBERLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
3 su bardağı kaynamış su
1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı kapyalı biber
1 kase kurutulmuş domates
1 adet büyük boy soğan
adet büyük boy rendelenmiş domates
2 yemek kaşığı margarin
Yeterince tuz
Yeterince karabiber

Kuru soğanı ve yeşil biberi yemeklik doğrayıp yağda kavuruyoruz. 2-3 dakika sonra içine yemeklik doğradığımız kırmızı biberleri de katıyoruz. Onları da biraz kavuruyoruz. Sonra bulgurlarımız atıyoruz. Onları da biraz çeviriyoruz. Domates suyunu, kurutulmuş domatesleri ve kaynamış suyu da katıyoruz. Tuzu kontrollü atıyoruz çünkü kurutulmuş domates hafif tuzlu olur. Baharatları da katıyoruz. Kaynayana kadar harlı ateşte, kaynayınca kısık ateşte suyunu çekene kadar pişiriyoruz.