



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ BULGUR PİLAVI

MALZEMELER

- 1 ay bardağı (75 ml) sıvı yağ
- 200 g kuzu eti (kuşbaşı doğranmış, haşlanmış)
- 4 adet sivri biber (içi temizlenmiş, doğranmış)
- 1 paket Knorr Meyhane Pilav Harcı
- 3 adet domates (soyulup küp doğranmış)
- 2 su bardağı (300 g) pilavlık bulgur (soğuk su ile yıkanmış)
- 3 su bardağı (600 ml) su
- Üzeri için 2 adet taze soğan (ince kıyılmış)

1. Tencerede yağı kızdırıp sivri biberleri kavurun. Bulguru, Knorr Meyhane Pilav Harcı'nı, eti, domatesi ve suyu ilave edip karıştırın. Pilavı bir taşım kaynattıktan sonra kısık ateşte pişirip demlendirin. Pilavı servis tabağına alıp, taze soğan ile süsledikten sonra sıcak olarak servis edin.