



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREKLİ BULGUR PİLAVI

THY Skylife

2 su bardağı kalın bulgur
1 ince kıyılmış kuru soğan
1 ince kıyılmış kırmızıbiber
2 rendelenmiş domates
2 ince kıyılmış yeşilbiber
2 ince kıyılmış yeşil soğan
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
1 dal biberiye
4 su bardağı su
1 haşlanmış ve ufak parçalara ayrılmış levrek

Öncelikle soğan yağda sotelenir. Daha sonra domates yeşilbiber, kırmızıbiber ve yeşil soğan konur. Biraz pişirildikten sonra üzerine yıkanmış ve süzölmüş bulgur eklenir. Hemen sonra karabiber, biberiye dalı ve tuz ilave edilir. Biraz çevirdikten sonra üzerine suyu koyup, kısık ateşte pişirilir. İneceğine yakın limon kabuğu ve levrek ilave edilip, karıştırılır. Biberiye dalı dışarı çıkarılıp, altı kapatılır. Demlendikten sonra sıcak servis yapılabilir.