



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU BULGUR PİLAVI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

2 su bardağı bulgur
1 su bardağı haşlanmış nohut
3 su bardağı tavuk suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Bir tencereye tavuk suyunu koyarak kaynatalım. Bulgur, nohut ve bir tutam tuz ilave edelim. Orta hararetli ateşte 20 dakika kadar pişirelim. Pilav suyunu çektikten sonra, ağzı kapalı olarak 10-15 dakika kadar demlendirelim. Tereyağını küçük parçalar halinde pilavın üzerine koyalım. Yağlar eriyip bulgurlar ile karışana kadar güzelce karıştıralım ve hazır. Maydanoz yaprakları ile süsleyerek, servis yapalım.

