



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

NOHUTLU BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
2 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı salça
2 su bardağı haşlanmış nohut
Tuz, karabiber, kimyon ve kırmızı pul biber
3,5 su bardağı su

Kıyılmış soğanı tereyağında 5 dakika kadar kavurup üzerine pilavlık bulgurula salçayı ilave edin ve karıştırın. Suyunu verip baharatlarını ekleyin. Kapağını kapatıp 20 dakika pişirmeye başlayın. Daha sonra haşlanmış nohudu üzerine döküp 15 dakika daha pişirin. Suyunu iyice çeken pilavı demlenmeye bırakın.