



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI BULGUR PİLAVI

2 adet ince pırasa
2 su bardağı bulgur
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı su

Pırasa ince doğranır, yağda gevşeyene kadar kavrulur. İçine salça katılır, bir kaç tur çevrilir. Sonra yıkanmış bulgur ilave edilir, bir kaç dakika daha kavurduktan sonra tuz ve su konur. Kapaklı olarak 10-15 dakika pişirilir. 20 dakika dinlendirilir. Karıştırılır ve servise sunulur.