



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI EKŞİ BULGUR PİLAV

2 adet pırasa
Yarım kg pilavlık bulgur
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı su

Pırasalar daire şeklinde doğranır, sıvıyağda gevşeyene kadar kavrulur. Salça ve yıkanmış bulgur ilave edilir, bir kaç tur çevrilir. Tuz ve su konur. Kapak kapatılır. Orta ateşte 15 dakika pişirilir. Ateşten aldıktan sonra 15 dakika dinlendirilir. Karıştırarak servise sunulur.