



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTU PİLAVI

İçindekiler

1 demet temizlenmiş, 2cm. doğranmış semiz otu

1 su bardağı pilavlık bulgur

1 çay bardağı kadar sıvı yağ

1 adet kuru soğan

karabiber

kırmızı biber

tuz

varsa kavrulmuş kıyma

Soganı ve isteğe bağlı olarak kıymayı kavurun. Baharatlarını atın bir su bardağı su koyun kaynayınca semiz otlarını tencereye atın tekrar kaynamaya başlayınca bulguru atıp suyunu ağır ateşte çekirin. Yemegimizi bir süre dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

[ML® Semizli Pilav için tıklayın](#)