



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE İNCİRLİ FINDIKLI BULGUR PİLAVI

- 1 su bardağı pilavlık bulgur
- 2.5 su bardağı su
- 2 avuç kıyılmış fındık
- 5 adet doğranmış taze incir
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı karabiber

Bir tencerede bulguru su ve tuzla haşlayın. Bir başka tava da fındığı tereyağı ile 1-2 dk kavurun. İncirleri ve karabiberi ilave edin. 1-2 dk daha pişirin. Ateşten alın. Fındık ve inciri kavurduğunuz tereyağını bulgurun üzerine süzdürmeye çalışın. Bulguru karıştırın ve servis tabağına alın. Fındık ve incirleri üzerine yerleştirin. Sıcak olarak servis yapın.

