



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADANA USULÜ BULGUR PİLÂVI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

2+1/2 bardak bulgur,
3 baş iri soğan,
iki domates,
3/4 bardak tereyağı,
1+1/2 bardak et suyu,
yeteri kadar tuz,
1 çay kaşığı karabiber.

Yapımı: Tereyağını tencereye koymalı ve az kızdırmalı. Sonra buna ince ince doğranmış soğanlarla taşları ayıklanmış, yıkanmış ve bir tülbent içinde sıkılarak suyu çıkarılmış bulgurları katmalı. Soğanlar hafif ölünceye kadar yani 25 dakika kadar orta ısıdaki bir ateşte kavrulmalı.

Soğanlar ölünce tencereye küçük küçük doğranmış domatesleri, karabiberi, yeteri kadar tuzu (genel olarak 1 kaşık silme) sıcak et suyunu katmalı ve iyice karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını örtmeli Bulgur, suyunu çekinceye kadar orta ısıdaki bir ateşte 15 dakika kadar pişirilmeli.

Bulgur pilâvi pişince yarım saat kadar çok hafif bir ateşte (mümkünse kıvılcımlı közde) demlendirmeli, yarım saat sonunda şöyle bir karıştırdıktan sonra on dakika daha demlenmeye bırakmalı, sonra tabağa koyup servis yapmalı.

[ML® Bulgur Pilavi için tıklayın](#)