



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI

<https://www.hurriyet.com.tr>

1,5 çay bardađı bulgur
1 su bardađı arpa řehriye
1 adet sođan
2 adet arliston biber
1 adet kapyra biber
2 diř sarımsak
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 ay kaşığı tuz ve baharatlar

Biberleri, soğanı ve sarımsağı küçük küplere halinde doğrayıp tencerede yağın içinde sotelemeye başlıyoruz. zerine arpa şehriyeleri ve pilavlık bulguru ekleyip kavuruyoruz. Üstünü geçecek kadar soğuk su ve tuz ilave edip orta hararetli ateşte kapağı kapalı vaziyette pişiriyoruz. 10-15 dakika dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.