



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARPA ŞEHİRİYELİ BULGUR PİLAVI

Elif Korkmazel

2 SU BARDAĞI BULGUR  
1 ÇAY BARDAĞI ARPA ŞEHİRİYE  
3 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI  
4 SU BARDAĞI SU  
TUZ

Tencereye tereyağını koyup üzerine arpa şehriyeleri ekleyip kavurun. 3 dakika sonra bulguru ilave edip kavurmaya devam edin. 3 dakika kavrulan bulgurların üzerine suyunu koyup kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirin. Sonra kapağını açıp demlendirin sıcak servis yapın.