



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI BULGUR PİLAVI

- 1 Ayva
- 1 Soğan
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Yemek Kaşığı Dolmalık Fıstık
- 1.5 Su Bardağı Su
- 1 Su Bardağı Bulgur
- 1/2 Çay Kaşığı Safran

Ayvannın kabuklarını soyup çekirdekli kısımlarını çıkarın ve dilimleyin. Tencerede tereyağını eritip rendelenmiş soğanı ekleyerek pembeleştirin. Dolmalık fıstığı ekleyip kavurduktan sonra safranı ilave edin. Tencereye 1.5 su bardağı su döküp kaynamaya bırakın. Su kaynayınca dilimlenmiş ayvaları ve bulguru ekleyip yumuşayınca kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.