



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVALI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur  
1 adet iri ayva  
1 adet iri kuru soğan  
1 çorba kaşığı salça  
2 çorba kaşığı tereyağı  
4 su bardağı su  
Yarım tatlı kaşığı pul biber  
1 tatlı kaşığı tuz

İnce kıyılmış soğan yağda kavrulur. Üzerine salça, ince doğranmış ayva katılır, birkaç kez çevrilir. Sıcak su eklenir ve ayvalar yumuşayana kadar pişirilir. Yıkamış bulgur, tuz ve pul biber katılır karıştırılır. Kapaklı olarak orta ateşte 15-17 dakika pişirilir.

[ML® Ayvalı Pilav için tıklayın](#)