



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI HAVUÇLU BULGUR PİLAVI

- 1 adet ayva
- 1 adet havuç
- 2 su bardağı bulgur
- 1 adet soğan
- 1,5 su bardağı ayçiçek yağı
- 4 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ayva ve havuç soyulur, tavaa zarı gibi doğranır. Tavaya yağ konur, önce havuç atılır, 3 dakika çevrildikten sonra ayva katılır, 3 dakika sonra ince kıyılmış soğan eklenir. Soğan yumuşayınca salça eklenir, bir kaç tur çevrilir. Sonra yıkanmış bulgur ve tuz ilave edilir. Biraz kavurduktan sonra su konur. Kapak kapatılır, kaynamaya başlayınca ateş kısılır ve 10 dakika pişirilir.



Fotoğraf "Vidani" tarafından gönderildi. 17.04.2015