



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI BULGUR PİLAVI

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

- 1 su bardağı başbaşı bulgur
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet küçük boy kuru soğan (ince ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 2 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı köri
- 1 çay kaşığı pulbiber
- 1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı kaynar su

Yayvan bir tencereye zeytinyağı ve tereyağını koyun. Eriyince soğanları ilave edip soğanlar hafif pembeleşene kadar kavurun. Ardından başbaşı bulguru ilave edin. Tuzu ve tüm baharatları koyduktan sonra 1 dakika kavurun. Kaynar suyu ekleyerek kısık ateşte 15 dakika bulgurlar göz göz olana kadar pişmeye bırakın. Bulgur pilavınızı 20 dakika dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

