



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAHARATLI BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur  
150 gr küçük boy taze fasulye, doğranmış  
4 bardak su  
2 çorba kaşığı İçim Tereyağı  
1 çorba kaşığı taze zencefil, kıyılmış  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 adet çili biber, ince dilimlenmiş  
1 tatlı kaşığı tuz  
250 gr İçim Yoğurt  
1 tatlı kaşığı kişniş

Bulgurları 1½ çorba kaşığı İçim Tereyağı'nı kızdırdığınız bir tavada kavurun ve kaynattığınız 4 bardak suyu ilave edin.

Ayrı bir kaptaki İçim Tereyağını ısıtarak, fasulye, zencefil, kimyon ve çili biberleri ekleyin. 45 saniye soteleyin. Pılava ilave edin ve iyice karıştırın.

Daha sonra tuz ve kişnişi ekleyip 1 dakika daha pişirin. Yanında İçim yoğurtla birlikte sıcak servis yapın.

