



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI BULGUR PİLAVI

1 su bardağı pilavlık bulgur

1'er tatlı kaşığı -isteğe göre azaltılıp çoğaltılabilir- baharatlar. (Kırmızı biber, kekik, karabiber, nane)

Tereyağı

Etsuyu veya et bulyon

Arzuya göre bir domates (soyulmuş ve kup kup doğranmış) ya da bir yemek kaşığı salça

2 su bardağı su veya etsuyu

Tereyağını teflon tencerede kızdırın. Ardından temizleyip yıkayıp süzdüğünüz bulguru kavurun. Baharatları ve tuzu ekleyip et suyunda ezdiğiniz salçayı veya domates parçacıklarını ekleyin. Hafif ateşte pişirip demleyin.

[ML® Baharatlı Bulgur Pilavı için tıklayın](#)

