



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI ELMALI BULGUR PİLAVI

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

- 2 yemek kaşığı Riviera zeytinyağı
- 1 adet orta boy soğan (doğranmış)
- 1 diş sarımsak (doğranmış)
- 2 çay kaşığı ezilmiş taze zencefil
- 1 bardak iri pilavlık bulgur
- 1/4 çay kaşığı tarçın
- 3 bardak tavuk suyu
- 1 adet orta boy elma
- 1/2 bardak kuru sarı üzüm

Zeytinyağını orta sıcaklıkta ısıtın. Soğanı, sarımsağı ve zencefili ekleyin. Soğanlar yumuşayana kadar 5 dakika karıştırarak pişirin. Bulguru ekleyin ve kızarana kadar 3 dakika karıştırın. Tarçını ve tavuk suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. Ocağın altını kısın, kapağını örtün ve bulguru yumuşayıp suyu çekilene kadar 15 dakika kaynatın. Bu arada son olarak elmayı dilimleyin. Elma ve kuru üzümü bulgurun içine karıştırın, kapağı örtün ve 2 dakika kadar daha pişirdikten sonra ocaktan alın.

