



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
1 soğan
3 sivri biber
2 çorba kaşığı tereyağı
2 domates
1,5 su bardağı bezelye
3,5 su bardağı su
Tuz, karabiber

Rendelenmiş soğanı tereyağında beş dakika kadar kavurun. Doğranmış sivri biberi ekleyip kavurmaya devam edin, rendelediğiniz domatesi ekleyin. Üzerine bulguru ilave ettikten sonra pilavın suyunu verin. Kapağını kapatıp 20 dakika pişmeye bırakın. Suyunu biraz çekmeye başlayınca içine bir miktar haşlanmış bezelyeleri koyup 15 dakika daha pişirin. Beş dakika kadar dinlendirin, sıcak olarak servis yapın.