



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER VE MISIRLI BULGUR PİLAVI

Seda Yetişkin

1,5 su bardağı pilavlık bulgur

1 yemek kaşığı tereyağı

4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 soğan

1 kırmızı biber

Yarım su bardağı dondurulmuş mısır

3 su bardağı sıcak su

Yarım su bardağı et suyu

Tuz

Taze çekilmiş karabiber

Taze kekik

1-Biberlerin çekirdeklerini temizleyip küp şeklinde doğrayın. Soğanı küp şeklinde doğrayıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Tereyağını ekleyin. Yıkamış bulguru ilave edip 5 dakika yüksek ateşte seffaflaşınca kadar kavurun. Kırmızı biberi ekleyin. Et suyu, sıcak su ve tuz ekleyip önce yüksek ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte pişirin.

2- Suyunu çekmeye yakın mısırları ekleyip karıştırın ve tamamen suyunu çekinceye kadar pişirmeye devam edin. Taze çekilmiş karabiber ekleyin ve ocaktan alın. Tencere ile kapağı arasına kağıt havlu yerleştirip demlenmeye bırakın. Üzerine taze kekikler serpiştirerek sıcak servis yapın.