



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
3 su bardağı su
5-6 dal taze nane, dereotu ve fesleğen
2 adet kırmızıbiber
2 adet dolmalık biber
1 adet domates
1 adet soğan
Tuz, karabiber, kekik ve kuru nane
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Dolmalık biberi, kırmızıbiberi küp şeklinde doğrayın. Soğanı ve domatesi de doğrayın. Zeytinyağını yayvan bir tencereye alıp üzerine soğanı ekleyip kavurmaya başlayın. Tüm malzemeleri bulguru da kavurun, üzerine suyunu verip pilavı pişirin. 10 dakika demlendirip servis yapın. Sıcak olarak ikram edin.