



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖRÜLCELİ BULGUR PİLAVI (NALLIHAN ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı börülce
2 bardak bulgur
2 adet soğan
200 gram kıyma
1 çorba kaşığı salça
Karabiber
Kırmızıbiber
Tuz

Önce bir su bardağı börülce yıkanıp haşlanır. Bir başka tencerede ince doğranmış soğan kıyma ve salça birlikte kavrulur. Daha sonra haşlanan börülce suyu ile birlikte ilave edilir. Börülcenin üzerine iki bardak yıkanmış bulgur eklenerek kısık ateşte pişirilir. Suyu çekmeden biraz diri olarak yemek ateşi söndürülür. Sulu bir şekilde yenilebilir.

