



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BULGUR PİLAVI

Malzeme:

Yarım kilo bulgur

1,5 paket «küçük» margarin veya 8 silme çorba kaşığı tereyağı

4 baş soğan

2 bardak su veya varsa et suyu

1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı :

Küçük doğranmış soğanlar bir tenceredeki yağda penbeleşince-ye kadar kavrulur. Sonra bunlara iyice yıkanmış bulgur katılarak soğanlarla birlikte bir süre daha hafif ateşte kavrulur. Sonra buna iki bardak su ilave edilerek tuz da atılıp tencerenin kapağı kapatılarak, evvela kuvvetli sonra ağır ve hafif ateşte bulgurlar iyice pişip suyunu çekene kadar pişirilir ve bu da tamam olunca çok kısık ateşte yarım saat kadar da dinlendirilerek ateşten alınır. Sıcak servis yapılır.

[ML® Erişmeli Sahur Pilavı için tıklayın](#)

---