



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR PİLAVI

- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Adet Domates
- 2 Adet Sivri Biber
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
- 1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
- 1/2 Demet Maydanoz
- 2 Su Bardağı pilavlık iri bulgur
- 4 Su Bardağı Sıcak Su
- Yeteri Kadar Tuz, karabiber, kimyon

Soğanı ve domatesleri soyup küçük küçük doğrayın. Biberlerin çekirdekli kısımlarını alıp ince ince doğrayın, maydanozu kıyın.

Bulguru yıkayıp süzün. Her iki yağ tencerede kızdırıp önce soğanı ve biberleri ilave edin. 2-3 dakika kadar karıştırarak kavurup önce salçayla sonra domateslerle beraber kavurmaya devam edin.

Bulguru ekleyip bir iki dakika daha kavurun. Tuz, karabiber, kimyon ve sıcak suyu ilave edip pişmeye bırakın. Arada bir karıştırarak suyunu çekene kadar pişirin. Suyunu çekince üzerine kıyılmış maydanozu ilave edin ve kapağını kapatıp ocaktan alın. Üzerini bir havlu ile örtüp yaklaşık 30 dakika demlenmeye bırakın. Servis yapmadan önce tahta kaşıkla harmanlayın.

