



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULGUR PİLAVI

Sakarya İzci Grubu Yemek Kitabı

1 kg pilavlık bulgur 320 g salça

1/2 paket margarin

Tuz

4 domates

1 çarliston biber

Daha sonra kullanılmak üzere, 1/2 tencere su ısıtılır; eğer sıcak su isteyen başka bir yemek daha pişirilecekse, 1 büyük tencere su ısıtılır.

Bulgurlar bir kaba konur ve içindeki taşlar ve çöpler ayıklanır.

Bulgurlar 2 saat kadar sıcak suda bekletilir. Bulgur su oranı: bire iki

Daha sonra suyu (örneğin tencere - doğrama tahtası ikilisi yardımıyla) süzülür.

Dibi düz bir tencerede margarin eritilir, salça eklenir.

Salça pişince (sos kıvamına gelip buhar kabarcıkları çıkmaya başlayınca) bulgurlar ve tuz eklenir, karıştırılarak kavrulur.

5 dakika sonra, önceden kaynatılmış su eklenir. Bulgur su oranı: bire iki

Son bir kere karıştırılıp tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte suyunu tamamen çekene kadar pişirilir.

Ateşten alınıp demlenmesi için (varsa üstüne gazete kağıdı kapatarak) 5 dakika bekletilir.

Domatesler küp küp kesilir. Bulgurla birlikte konur.

Biber boyuna kesilir, çekirdekleri temizlenir, yıkanır. Bütün olarak, su ile birlikte konur.