



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR PİLAVI

<https://annevebebek.gov.tr>

1 kase pilavlık bulgur
2 adet domates
1 adet soğan
2 adet sivri biber
1 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı sıcak su (tavuk suyu da kullanabilirsiniz)
2 yemek Kaşığı sıvı yağ
Tuz

Bulgur pilavı için öncelikle soğanları ince kıyın, sıvı yağ ile hafif kavurun, üzerine doğranmış sivribiberi ekleyin, biraz daha kavurduktan sonra rende domatesi ekleyin, iyice kavurun. Bulguru ekleyerek 1-2 dakika kavurun ve sıcak tavuk suyunu ve sıcak suyu ekleyin. Tuzunu da ilave ederek bir kez karıştırın kapağını kapatın. Kısık ateşte suyu çekene kadar karıştırmadan pişirin. Ocağı kapattıktan sonra kapağın altına havlu kağıt koyarak 10 dakika kadar dinlendirin. Bulgur Pilavımız servise hazır.

