



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR PİLAVI

- 2 su bardağı bulgur
- 1 büyük soğan
- 2 domates
- 3 sivri biber
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı kaynar su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 2 çay kaşığı karabiber

Orta ateşte tereyağını eritin. Doğranmış soğanı koyup pembeleşinceye kadar pişirin. Küçük halkalara doğradığınız biberleri ekleyip 2-3 dakika kavurun. Domatesleri de ilave edip, domatesler eriyene kadar pişirmeye devam edin. Yıkanmış bulgurları ekleyerek birkaç kere karıştırın. Su, karabiber, kırmızı biber ve tuzu da ekleyip kısık ateşte 10-12 dakika pişirin. Tencereyi ateşten aldıktan sonra 10 dakika demlenmeye bırakın ve sonrasında servis yapın.

