



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR PİLAVI

- 2 su bardağı bulgur
- 1 adet biber
- 4 su bardağı sıcak su
- 3 yemek kaşığı sıvıyağı
- 1 adet soğan
- 1 adet kırmızıbiber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet domates

Soğan, domates ve biberleri yemeklik şeklinde doğrayın.

Önceden hazırladığımız bir tencereye sıvıyağını ve doğranmış soğanları ekleyerek pembeleşene kadar kavurun. Ardından biber ve domatesi ekleyin. Tekrar kavurmaya devam edin.

Salça, tuz ve bulguru da ekledikten sonra karıştırın. Sıcak suyu ekleyerek 2-3 dakika kaynattık sonra altını kısın. Bulgur pişene kadar kısık ateşte bekletin. Piştikten sonra dinlenmeye bırakın.

