



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur  
2 adet domates  
1 adet soğan  
2 adet sivri biber  
1 su bardağı tavuk suyu  
2,5 su bardağı sıcak su  
4 yemek kaşığı sıvı yağ  
Tuz

Soğanları ince olarak kıyıp yağ ile kavurmaya başlayın.

Kavrulan soğanların üzerine halka şeklinde doğradığınız biberleri ekleyin. Biraz kavurduktan sonra rendelediğiniz domatesi ekleyin.

Bulguru ekleyerek 2 dakika kadar daha kavurun. Sıcak su veya tavuk suyunu ekleyip tuzunu katarak pişirmeye bırakın.

Kısık ateşte kapağı kapalı pişirin.

Ocağın altını kapatıp demlendirdikten sonra servisini yapabilirsiniz.

