



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR PİLAVI

<https://www.aksam.com.tr>

2 su bardağı bulgur
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 adet çarliston biber
1 adet kapy biber
2 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
5 dal maydanoz
5 dal taze nane
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Bulgur pilavı tarifi için önce yemeklik doğradığımız soğanı tereyağı zeytinyağında kavuruyoruz. Ezdiğimiz sarımsak, yemeklik doğradığımız yeşil ve kapy biberi soğana ilave ediyoruz. Kabuğunu soyarak yemeklik doğradığımız domates, biber ve domates salçasını ilave ederek sebzeleri kavurmaya devam ediyoruz. Bulguru ekleyerek kavurmaya devam ediyoruz. Tuz, karabiber ve suyunu ilave ederek pilavımızı pişmeye bırakıyoruz. Demlenen pilava doğradığımız maydanoz ve taze naneyi ekliyoruz.

