



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULGUR PİLAVI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

500 g pilavlık bulgur  
100 g tereyağı veya sadeyağ  
2 adet orta boy soğan, ince kıyılmış  
3 adet orta boy domates, çekirdekleri alınmış ve küp küp doğranmış  
2 adet küçük boy dolmalık veya çarliston biber, çekirdekleri temizlenmiş ve ince doğranmış  
1 tatlı kaşığı tuz  
½ çay kaşığı karabiber  
900 ml et suyu veya su, kaynar

Bulguru bol suda yıkayıp süzün.

Bir pilav tenceresinde yağı eritin, önce soğanları ekleyip pembeleşene kadar kavurun.

Sonra bulguru ilâve edin, 5 dakika kadar tahta kaşıkla karıştırarak çevirin.

Domates ve biberleri de ekleyin. Biraz daha karıştırarak pişirin.

Tuzunu ve karabiberini koyun, sıcak et suyunu ilave edin. Bir kere karıştırıp tencerenin kapağını kapatın.

Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve bulgur suyunu çekip, üzeri göz göz oluncaya kadar pişirin.

Ocaktan alın, kapağın altına temiz bir pamuklu bez veya kâğıt havlu örtün.

Kapağı kapatıp 15 dakika dinlendirin.

Tahta kaşıkla kenarlardan başlayarak ortaya doğru karıştırın. Bulgur tane tane dağılacaktır.

Kapağı tekrar kapatın ve 5 dakika daha dinlendirip servis yapın.

Not: Temel bulgur pilavı tarifine dilediğiniz malzemeyi katarak çeşitlendirebilirsiniz. Genelde suyla hazırlansa da et suyu veya tavuk suyu ile de pişirebilirsiniz.

