



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULGUR PİLAVI

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

1 su bardağı bulgur  
1 yemek kaşığı tereyağı ve çok az sıvıyağ  
1 orta boy soğan  
1 adet yeşil biber  
Tuz  
2,5 su bardağı kaynar su

Bulgur pilavı tarifi için önce su kaynatın. Ardından soğanları yemeklik doğrayın, biberi de minik doğrayın ve yağ ile birlikte kavurun.

Soğanlar pembeleşince bulguru ekleyin. Bir iki dakika kavurduktan sonra sıcak suyu ekleyin. Kaynayınca tuzu da ilave edin ve kısık ateşte pişene kadar bekleyin. 30 dakika yeterli olacaktır. Kontrollü pişirin. Sade bulgur pilavı hazır.

Not: Bulgur pilavını mantarlı, nohutlu, etli ya da tavuklu yapabilirsiniz. Bulgur tanelerinin sarı olmasına ve içerisinde taş olmamasına dikkat edin. Bulgur pilavının altını kapatmadan önce bir tur karıştırın. Bulgur pilavının püf noktası lezzet için tereyağının kalitesidir. Eklediğiniz su fazla olursa pilavınız yapış yapış olabilir.

