



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BULGUR PİLAVI

### Malzemeler:

1 su bardağı bulgur  
2 adet domates  
1 adet soğan  
2 adet sivri biber  
2 su bardağı et suyu  
3 yemek kaşığı tereyağı  
Yarım yemek kaşığı salça  
2 diş sarımsak  
Yeteri kadar tuz pul biber  
Kuru reyhan

### Hazırlanışı:

Soğanı ve sarımsakları ince kıyın, tereyağında hafif kavurun. Üzerine doğranmış sivri biberi ekleyin. Biraz daha kavurduktan sonra rende domates ve salçayı ekleyin. Bu şekilde iyice kavurun. Et suyu, tuz, pul biber ve reyhanı katın. Su kaynadıktan sonra bulguru koyun. Bulgur piştikten sonra ocağı kapatın. 10 dakika dinlendirdikten sonra servise sunun.

[ML® Patlıcanlı Bulgur Pilavı için tıklayın](#)