



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR PİLAVI

MALZEMELER

Bulgur 2 su bardağı

Soğan1 büyük

Domates 2

Sivri biber 3

Tereyağı4 çorba kaşığı

Kaynar su 3 su bardağı

Tuz1 tatlı kaşığı

Kırmızı biber 1 çay kaşığı

Karabiber 2 çay kaşığı

YAPILIŞI

Orta ateşte yağı eritin. Doğranmış soğanı koyup pembeleşinceye kadar pişiririn. Küçük halkalara doğradığınız biberleri ekleyip 2-3 dakika kavurun. Domatesleri de ilave edip, domatesler eriyene kadar pişirmeye devam edin. Yıkanmış bulgurları ekleyerek birkaç kere karıştırın. Su, karabiber, kırmızı biber ve tuzu da ekleyip kısık ateşte 10- 12 dakika pişirin. Tencereyi ateşten aldıktan sonra 10 dakika demlenmeye bırakın ve sonrasında servis yapın.
