



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur  
2 adet soğan  
2 adet domates  
2 adet yeşil biber  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı salça  
biraz Kırmızı biber

Bulguru yıkayıp süzün. Diğer tarafta bir tencerenin içine ince doğranmış soğanı kavurun. İnce ince doğradığımız biberleride ekleyin. Daha sonra küp küp şeklinde doğranmış domatesleri de içine atıp karıştırmaya devam edin ve salçayı ilave edin. Domateslerin suyu çekilince, bulgurları tencereye boşaltıp kavurun ve suyunu ilave edip, tuzunu, karabiberini, kırmızı biberini de ekleyip kapağını kapattıktan sonra kısık ateşte suyunu çekmeye bırakıp demlendirin. Sıcak olarak servis yapın.