



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR PİLAVI

- 1 Su Bardağı Bulgur
- 1 Baş Soğan
- 1 Çorba Kaşığı sanayağı
- 2 Çorba Kaşığı Kavrulmuş Tel Şehriye
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz

Ufak doğranan soğanları tencerede 2 çorba kaşığı tereyağında pembeleşene kadar kavuralım. Yıkadığımız bulgurları tencereye ilave edelim. Üzerine 1 tatlı kaşığı tuz koyup, karıştıralım. İki su bardağı su ilave edelim ve pişirelim. Bulgurlar suyu çektiği zaman üzerine tel şehriyeyi serpip, tencerenin kapağını kapatıp, demlemeye bırakalım.