



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGUR PİLAVI PİŞİRME YÖNTEMLERİ

Kavurarak pişirme yöntemi: Bu yöntem sırasında bulgurlar kızdırılmış olan sıvı yağda ya da tereyağında kuru soğanla birlikte kavrulur. Daha sonra domatesler, salça, tuz ve su ilavesi yapılarak pişirilir. Demlenerek servise hazır hale getirilir. Kavurma yönteminde bulgurların kuru olması, suyunun süzülmesi önemlidir.

Suya salma yöntemi: Bu yöntemde pilavın malzemeleri önce kavrulur. Daha sonra tuzu ve suyu ilave edilerek, kaynatılır. İçine bulgurlar atılarak, pilavın suyunun çekilmesi beklenir. Bulgur pilavı bu şekilde de oldukça lezzetli bir şekilde pişirilmektedir.
