



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGUR PİLAVI (YOZGAT)

3 su bardağı bulgur
yarım su bardağı haşlanmış nohut
1'er soğan, havuç ve domates
1 çorba kaşığı tereyağı
100 gr. margarin
4 su bardağı et suyu

Domates, soğan ve havucu rendeleyip, kızdırılmış yağda hafif pembeleştirin. Üzerine et suyunu ve nohutları ekleyip, 10 dakika kadar kaynatın ve bulguru ilave edin. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, bulguru suyunu çektin. Tereyağını kızdırıp bulgurun üzerine gezdirin.

[ML® Yozgat Böreği \(görsel\)](#)