



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU ALİ PAŞA PİLAVI

3 yemek kaşığı Sana Tereyağ Tadında
3 su bardağı su (600 ml)
2 su bardağı pilavlık bulgur (yıkamış)
2 tablet Knorr Et Bulyon
100 gram kıyma
1 su bardağı bezelye (haşlanmış)
1 adet havuç (haşlanmış ve küp küp doğranmış)
1 adet kuru soğan (doğranmış)
2 diş sarımsak (kıyılmış)
1/2 demet dereotu (kıyılmış)
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Bir miktar çekilmiş karabiber

1. Tencerede Sana Tereyağ Tadında'yı kızdırıp içine kıymayı ilave edip renk alana kadar kavurun.
2. Kıyma renk aldıktan sonra içine doğranmış kuru soğanı ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar sote edin.
3. Daha sonra renk alan soğanların içine yıkamış bulguru ekleyip kavurmaya devam edin. En son olarak içine Knorr Et Bulyon tabletlerini, haşlanmış havucu, bezelyeyi, kıyılmış sarımsakları, dereotunu, kırmızı pul biberi, suyu ve karabiberi ekleyip karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatıp ateşin altını kısın. Bulgurlar göz göz olana kadar hiç karıştırmadan tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişirin.
4. Bulgurlu Ali Paşa pilavını 10 dakika demlendirdikten sonra sıcak olarak servis edin.

