



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULGURLU BÜRYAN PİLAVI

1 kg kuzu eti
2 bardak bulgur
1 adet soğan
2 kaşık margarin
1 kaşık Tamek Domates Salçası
Tuz

Eti bir tencerede haşlayın, bulguru yıkayın, soğanı doğrayın. Soğanı yağda kavurarak salçayı karıştırın. Ardından yıkadığınız bulguru katın, bir miktar kavurun. Kıvamı gelince et suyundan koyarak pişirin. Ocağın altını kapatırken haşlanan etleri pilavın üzerine dizin ve 20dk dinlendirip servis yapın.

[ML® Büryan Pilavı için tıklayın](#)

[ML® Büryan Pilavı \(görsel\)](#)