



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU HOROZİBİĞİ

400 gr horozibiğı yaprağı
3 adet taze sarımsak
1 su bardağı bulgur
1 adet soğan
7 kaşık kırmızı biber püresi
Tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı margarin
yeterince su

Soğanı sarımsağı doğrayarak margarinde soteleyin. Daha sonra doğranmış horozibiğı ve biber püresini soğana ilave ederek soteleyin. Üzerine bulguru ekleyin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Az su ile pişirin.