



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU KABAK

- 3 ADET KABAK
- 4 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
- 2 YEMEK KAŞIĞI DOMATES SALÇASI
- 3 YEMEK KAŞIĞI BULGUR
- 1 ADET SOĞAN
- 1 BARDAK SU
- 1 TATLI KAŞIĞI TUZ
- 1 TATLI KAŞIĞI PUL BİBER
- 2 DİŞ SARIMSAK

KABAK YIKANIR SOYULUR YUVARLAK DOĞRANIR SOĞAN YEMEKLİK KIYILIR TENCEREDE SANA YAĞ ERİTİLİR SOĞAN VE KABAK KAVURULUR BULGUR SALÇA SARIMSAK TUZ PUL BİBER İLAVE EDİLİR ÜZERİNE SU EKLENİR KABAK PİŞENE KADAR KAYNATILIR.