



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU SEMİZOTU

- 1 demet semizotu
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet domates
- 2 yemek kaşığı bulgur
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası

Bulgurlu semizotu yapımı için öncelikle semizotunu yıkayıp doğrayın. Küçük bir tencereye zeytinyağını koyun. Yemeklik doğradığınız soğanları pembeleşinceye kadar pişirin daha sonra salça ilave edin ve karıştırın. Küp küp doğradığınız domatesleri tencereye ilave edin. Bulgurlu semizotu yapımı devam ederken beklettiğiniz semizotunu ekleyin, tuzunu atın ve kapağını kapatıp kısık ateşte pişirin. Semizotu suyunu alınca bulguru ilave edin. Tekrar kısık ateşte pişirin.

