



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU YEŞİL DOMATES

4 Adet Yeşil domates
4 Adet Kırmızı Domates
4 Adet Yeşil Biber
1 Çay Bardağı Bulgur
Yarım Paket margarin
1 Adet orta boy Soğan
1 Çay Kaşığı tuz
1 Çay Kaşığı Pulbiber
Yarım Çay Kaşığı Karabiber

Yeşil Domates ile Yeşil Biber Küçük küçük doğranıp tencereye konup üzerine 1 su bardağı su eklenip kaynamaya bırakılır.

5 dakika kaynadıktan sonra üzerine doğranmış kırmızı domatesler eklenir.

Ayrı bir tavada margarin eritilir, soğan kavrulur üzerine bulgur ve baharatlar eklenir.

Pişen yemeğin üzerine dökülür, 10-15 dakika daha kaynadıktan sonra ateşten alınır ve servise hazır hale getirilir.

