



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇELELİ PİLAV

500 gr Yeşil fasulye
15 yemek kaşığı Tereyağı
1 orta boy Patates
3 orta boy Domates
5 su bardağı Su
2 su bardağı Duru Başbaşı Bulgur
2,5 tatlı kaşığı Tuz

Fasulyeleri yıkayıp ayıklayın.

Kare şeklinde doğrayın, 6 yemek kaşığı yağla 2-3 dakika kavurun.

Üzerine küp şeklinde doğranmış patates ve domatesi ilave edin.

On dakika kavurduktan sonra sıcak su dökün.

Kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin.

Bulgur ve tuzu atıp önce harlı sonra hafif ateşte, bulgur suyu çekip göz göz olunca ocaktan alın.

Kalan 9 yemek kaşığı tereyağı kızdırıp pilavın üzerine gezdirin.

