



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEŐİT PİLAV

1 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı arpa őehriye
1 su bardağı pirinç
3 orba kaőığı tereyağı
1 tatlı kaőığı tuz
5,5 su bardağı su

Bulgur ve pirinç yıkanır ve suyu iyice süzdürölür. Tencereye tereyağı konur, eriyince őehriye atılır, pembeleşene kadar kavrulur. Sonra pirinç ve bulgur eklenir, bir kaç dakika daha kavrulur. Tuz ve soğuk su ilave edilir. Kapak kapatılır. Orta ateşte kaynayınca karıştırılır, ateő kısılır. 15 dakika daha piőirilir. Ateőten alınır. Üzerine kağıt kapatılır, yarım saat dinlendirilir. Dikkatlice karıştırarak servise sunulur.