



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CİN PİLAV

2 su bardağı bulgur
15 adet cin biber turşusu
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı su

Bulgur yıkanır ve suyu süzülür. Tencereye tereyağı konur, eriyince bulgur atılır, bir kaç dakika kavrulur, sonra tuz ve su ilave edilir. Suyunu çekene dek pişirilir. Ateşten almadan önce 2-3 parçaya kesilmiş cin biber turşuları ilave edilir, karıştırılır.