



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇİREŞLİ BULGUR PİLAVI

3 kaşık tereyağı  
2 su bardağı pilavlık bulgur  
Tuz  
1 demet çireş otu

Çireş otlarını ayıklayıp. İki parmak kalınlığında doğrayarak yıkayın. Üzerine çıkacak kadar su ile 10 dk haşlayın. Bulguru ekleyin. Tuzunu ve suyunu ayarlayın. Pilav piştikten sonra servis tabağına alın. Üzerine erimiş tereyağı gezdirerek servis yapın.

---