



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİRİŞ OTLU BULGUR PİLAVI

1 su bardağı pilavlık bulgur
1 kase doğranmış çiriş otu
2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı et suyu
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet kuru soğan
1 adet patates
1 adet kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Tereyağını tencereye alıp doğranmış soğanları kavurun. İnce kıyılmış kırmızı biberi ve salçayı ilave edin. Küp küp doğranmış patatesi ilave edin. Yıkamış bulguru ve doğranmış çiriş otunu da ekleyip 1-2 dakika karıştırın. Et suyu, tuz ve karabiberi de ilave edip pilav suyunu çekene kadar pişirin.



Fotoğraf "kürdan" tarafından gönderildi. 11.03.2017