



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DANA ETLİ BULGUR PİLAVI

<https://multicooker.com>

Bulgur 200 gr  
Dana kıyma 500 gr  
Havuç 150 gr  
Soğan 120 gr  
Kuru erik (çekirdeksiz) 100 gr  
Maydanoz 10 gr  
Paprika (pul biber) isteğe göre  
Bitkisel Yağ 50 ml  
Su 300 ml  
Tuz  
Baharatlar

Soğanı ve havucu 1 cm'lik küpler şeklinde kesin, maydanozu bıçakla doğrayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra çok fonksiyonlu pişiricinin içine soğan ve havuç koyun karıştırın. Hafiften karıştırarak pişirin. Çalışma modu bitmeden 10 dakika önce çok fonksiyonlu pişiricinin içine kıyma, kuru erik ve paprikayı koyun ve karıştırın. Kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak çalışma modu bitene kadar pişirin. Sonra Iptal/Isıtma tuşuna basın. Daha sonra çok fonksiyonlu pişiricinin içine su dökün, bulgur, tuz ile baharatları ekleyin ve karıştırın. Karıştırdıktan sonra kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu PİLAV, pişirme süresini 10 dakika olarak ayarlayın ve Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Servis yaparken üzerine maydanoz serpin.

