



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

1,5 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet soğan
3 adet domates
1 çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı sıcak su
Tuz, karabiber ve kimyon

Tencereye rendelenmiş domatesi alın üzerine 2 su bardağı suyu koyup kaynatın. Daha sonra içine bulguru ekleyip pişmeye bırakın. Bulgur domatesin içinde pişerken soğanı yağda kavurun ve pişen pilavın içine ekleyip hem sıcak hem soğuk olarak ikram edin.