



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

1 su bardağı bulgur
1 orta boy soğan
2 adet yeşil biber
5 adet taze domates
5 yemek kaşığı zeytinyağı

Öncelikle zeytinyağını tencereye alıp biraz kızdırdıktan sonra isteğe göre iri veya küçük doğradığımız soğanlarımızı tencereye atıp kavurmaya başlıyoruz. Soğanlarımız hafifçe kavruluktan sonra yine isteğe göre iri ya da küçük doğradığımız biberlerimizi de soğanlara ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Soğanlarımız pembeleşip pişmeye başladıktan sonra rendelediğimiz domateslerimizi tencereye alıyoruz ve 5 dakika ağzını kapatarak pişmesini bekliyoruz. Son olarak yıkadığımız suyunu süzdürdüğümüz bulgurumuzu tencereye alıp tuz ve karabiber ekledikten sonra üzerine bir su bardağı kaynamış suyu da ekleyip tenceremizin kapağını kapatıyoruz ve pilavımızı kısık ateşte suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Suyunu çektikten pilavımızın altını kapatarak 5-10 dakika kadar pilavımızı dinlendirdikten sonra servis ediyoruz.