



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
2 su bardağı rende domates
2 su bardağı su
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1,5 tatlı kaşığı tuz

Bulgur yıkanır, süzülür tencereye yağ konur, ısınınca bulgur eklenir 2-3 dakika kavuruktan sonra, üzerine rende domates, su ve tuz konur, karıştırılır, tencerenin kapağı kapatılır, orta kısık ateş arası konumda 18 dakika pişirilir.

[ML® Bademli Bulgur Pilavı için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.03.2024