



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı pilavlık bulgur
2 adet kuru soğan
4 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
Tuz
Karabiber

Kuru soğanları küp küp doğrayın.

Soğanlar pembeleşinceye kadar margarinle kavurun.

Küçük doğranmış domates, salça, tuz, karabiberi ekleyip 5 dakika pişirin.

Hazırladığınız karışıma bulguru ilave edip 4 - 5 dakika iyice karıştırın.

3 su bardağı su ekleyip, kısık ateşte pişirin.

Suyunu çeken pilavı karıştırıp, havalandırdıktan sonra 10 dakika demlendirip, servise hazırlayın.

İsteğe göre, pilavın üzerini dereotu veya maydanoz ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

[ML® Domates Bastı için tıklayın](#)

[ML® Domates Bastı \(görsel\)](#)