



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

1,5 su bardağı bulgur
4,5 su bardağı kaynamış su
Çeyrek çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı domates salçası
1 kuru soğan
2 diş sarımsak
1,5 çay kaşığı tuz

Bulguru ılık suyla yıkayın. Soğan ile sarımsağı, zeytinyağı ve tereyağı karışımında kavurun. Ardından domates salçasını da ekleyip yarım dakika kadar kavurun. Bulguru ekleyin, 1 dakika daha kavurup üzerine 4,5 su bardağı kaynar su ilave edin. Tuzunu ve karabiberini ekleyin. Yaklaşık 15 dakika pişirip sıcak olarak bir kabın içine boşaltın ve servis tabağına ters çevirin. Sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Lokum Pilavı \(görsel\)](#)