



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

2 su bardağı bulgur
1 baş soğan
2 kaşık margarin
1 domates
1 yeşil biber
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Bir baş soğanı küçük küçük doğrayıp, yağda pembeleştirin. Domatesi küp şeklinde doğrayın ve karışıma ilave edin. Yeşil biberi küçük küçük doğrayıp soğan ve domatese ekleyin. Tuz ve kırmızı pul biber katın. Bulguru ilave ederek karıştırın. Sonra 4 bardak suyla kaynamaya bırakın. 15 dakika sonra, bulgur göz göz olmaya başlayınca kapatıp, 5 dk. demlenmeye bırakın.

[ML® Bulgur Pilavı için tıklayın](#)



Fotoğraf "nezoş" tarafından gönderildi. 03.05.2015