



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ SALMA BULGUR PİLAVI

2 su bardağı pilavlık bulgur
2 su bardağı rende domates
1,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye rende domates, tereyağı ve tuz konur. Domatesin rengi değişene kadar pişirilir. Sonra su ilave edilir. Kaynamaya başlayınca yıkanmış bulgur salınır. Kapak kapatılır. Kısık ateşte 15 dakika pişirilir. 15 dakika da dinlendirilir ve karıştırılır, servise sunulur.