



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ BULGUR PİLAVI

500 gr. pilavlık bulgur
1 kilo yoğurt
3 adet soğan
2 demet ebeğümeci
1 tatlı kaşığı kuru nane
4 adet taze soğan
4 su bardağı su

500 gr. bulguru, 4 su bardağı su ile birlikte tencereye koyun soğanı yemeklik doğrayın. Tencereye ilave edin. 1 kg. yoğurdu sulandırıp, bulgura ekleyin ve bir taşım kaynatın. 2 demet ebeğümeci, 1 demet maydanoz ve birkaç dal taze naneyi ince ince kıyıp tencereye ekleyin. Koyu bir çorba kıvamına gelene dek kaynatın. Bir tavanın içinde yarım paket margarini eritin. Kalan 1 adet kuru soğanı da yemeklik doğrayıp, yağın içinde pembeleşinceye kadar kavurun ve pilavın üzerine dökün. En üste de kalan 1 demet kıyılmış maydanoz ve taze soğanı serpiştirip, servis yapın.