



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİKLİ BULGUR PİLAVI

1,5 su bardağı Mürdüm eriği kurusu  
Et suyu 4,5 su bardağı  
2 su bardağı Duru Başbaşı Bulgur  
2 tatlı kaşığı Tuz  
10 yemek kaşığı Tereyağı

Mürdüm eriğini yıkayıp bir saat önceden 2 su bardağı su ile ıslatın.

Erikleri ıslama suyu ile 2-3 dakika kaynatıp süzün.

Eriğin haşlama suyunu et suyu ile 4,5 su bardağına tamamlayıp tencereye dökün, erikleri ilave edip ateşe koyun.

Kaynayınca bulgur ve tuzu atın. Kısık ateşte suyunu çekip göz göz oluncaya kadar pişirin.

Üzerine kızdırılmış tereyağı dökün. Peçete örtüp kapağı kapatarak 10-15 dakika demlendirin.

