



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ BULGUR PİLAVI

<https://yemek.name>

1.5 su bardağı pilavlık bulgur
1 su bardağı erişte
1 adet kuru soğan
1 adet domates
2.5 su bardağı et suyu
3 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Soğanı ve domatesi rendeleyin.
Sıvıyağ eklediğiniz tencerede soğanı pembeleştirin, üzerine domatesi ekleyin.
Erişteyi ekleyerek biraz kavurduktan sonra bulguru ilave edin. 2-3 dakika daha kavurun.
Sıcak et suyunu, tuz ve karabiberi ekleyin.
Kısık ateşte pilav suyunu çekene kadar pişirin (yaklaşık 10 dakika).

