



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ BULGUR PİLAVI

250 gr kuzu kuşbaşı  
2 su bardağı pilavlık bulgur  
1 çorba kaşığı salça  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 adet kuru soğan  
3,5 su bardağı et suyu

Etin üzerine su eklenir ve yumuşayana kadar haşlanır. Soğan tereyağında pembeleştirilir. Üzerine yıkanmış bulgur ve salça katılır, kısa süre kavrulur. Sonra süzölmüş et, tuz, karabiber ve et suyu eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte 15 dakika pişirilir.