



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ BULGUR PİLAVI (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 su bardağı bulgur
250 gr yeşil fasulye
2 adet domates
2 yemek kaşığı tereyağı
Su
Tuz

Fasulye ayıklanır, yıkanır ve kırılır. Tencerede yumuşayınca kadar haşlanır. Üzerine küçük doğranmış domatesler ilave edilerek pişme sürdürülür. Bu karışımın içine bulgur konulur. Suyu azsa kaynatılmış su dökülür ve karıştırılarak tencerenin ağzı kapatılır. Bulgur suyunu çekene kadar pişirilir. Pilav 10 dk dinlendirilir. Ayrı bir tavada tereyağı kızdırılarak pilavın üzerine dökülür.

