



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BULGUR PİLAVI

250 gram bulgur
1 yemek kaşığı salça
2 kaşık tereyağı
bir orta boy soğan
1 tatlı kaşığı kuru nane

Bulguru iyice yıkayın ve suyunu süzün.

Diğer taraftan bir baş soğanı yanlamasına piyasalık şekilde doğrayarak yağda kavurun. İçine salçayı atarak kavurun salçanın ekşimsi tadı gitsin. İçine bulgurların pişme sürecini hesaba katarak sıcak su koyun , et suyunu ve tuzunu atın kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın.

Sonra bir fırın tepsi içine yıkanmış ve süzölmüş bulgurları koyun. Üzerine salçalı ve soğanlı suyu ekleyerek naneyi ekyerek bira sağa sola çevirerek salçalı suyun bulgurların içine girmesini sağlayın ve 200 dereceli fırında bulgurlar suyunu çekene kadar pişirin.

