



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLSUYULU BULGUR PİLAVI (AĞRI)

- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 su bardağı bulgur
- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı üzüm pekmezi
- 1 su bardağı iç ceviz
- 1 çorba kaşığı gülsuyu

Bulguru ıslatıp 30 dk bekletin. 1 bardak suyu tencereye koyun içine margarin ve pekmezide karıştırın. Bulguru ilave edip 20 dk kadar pişirin. Oda ısısına gelene kadar demlendirip cevizleri ve gülsuyunu ekleyip servis edin.
