



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU BULGUR PİLAVI

<https://yetkingida.com.tr>

2 su bardağı Yetkin Pilavlık Bulgur  
2 adet kuru soğan  
1 adet kırmızı biber  
1 adet yeşil biber  
1 büyük adet havuç  
3 adet domates  
3 yemek kaşığı sıvı yağ  
3 yemek kaşığı zeytin yağı  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1-1, 5 yemek kaşığı domates salçası  
Üzerine bir parmak geçecek kadar sıcak su  
Karabiber  
Pulbiber  
Tuz

Yemeklik doğranmış soğanları sıvı yağ ve zeytin yağı ile bir tencereye alınıp kavrulur. Ardından rendelenmiş havuç eklenip kavrulur.

Tereyağ ve salça eklenerek karıştırılır. Kabukları soyulmuş, küp şeklinde doğranmış domatesler eklenip karıştırılır. Yetkin Bulguru yıkadıktan sonra karışıma ilave edilir, tuz ve baharatlar eklenerek karıştırılır.

En son biberler eklenir ve kaynar su ilave edilip kapağını kapatıp kısık ateşte 15 dakika kadar pişmeye bırakılır. Arasına pilavı kontrol edebilirsiniz dibi tutmamasına dikkat edin.

