



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU BULGUR PİLAVI

2 adet orta boy havuç
2 su bardağı pilavlık bulgur
1 çay bardağı sıvıyağ
4 su bardağı et suyu
tuz
karabiber

Havuçlar rendenin iri kenarıyla rendelenir.
Sıvıyağda rengi değişene kadar kavrulur, üzerine yıkanmış süzölmüş bulgur katılır, 2-3 dakika daha kavrulur.
Tuz, karabiber, et suyu eklenir, karıştırılır. Orta ateşte kapaklı olarak 15 dakika pişirilir.
Biraz dinlendikten sonra karıştırarak sofraya getirilir.

[ML® Havuçlu Bulgur Pilavı için tıklayın](#)